Neu-eröfnete Vorraths-Kammer

allerhand raren und nützlichen auch lustigen

Kunst-Stücke, Experimenten und schönen Wissenschaften,

welche

mathematische, mechanische, medicinische, chymische, oeconomische, sympathetische, auch andere untermengte Materien in sich begreifen,

und

mit grossen Fleis und Kosten aus den kostbarsten und raresten Werken grosser und berühmtesten, erfahrensten, auch gelehrtesten Männer zusammen getragen,

so,

daß fast ein jeder Stand, er mag seyn wer er wolle, etwas nützliches und angenehmes darinnen für sich antreffen wird.

Vornemlich aber

gereicht es denen Baumeistern, Mahlern, Kupferstechern, Gold- und Silber-Arbeitern, Stahl- und Eisenschneidern, Kunst-Färbern, Lackirern, Feuerwerkern, Wein- Meth- und Bier-Schenken, Gärtnern, Haus-Vättern und Haus-Müttern, und andern mehr, welche wegen Enge des Raums nicht können nahmhaft gemacht werden,

zu einem nicht geringen Nutzen.

Mit saubern dazu gehörigen Figuren versehen.

Vierte Sammlung.

Frankfurt und Leipzig, 1767.

Avertissement.

Da nun die vorigen Sammlungen dieser nützlichen Künste und Wissenschaften bey der curieusen Welt einen nicht geringen Applausum erhalten; also hoffet man, die vierte wird derselben nicht unangenehm fallen; Zumal man, wie in allen, also auch in dieser Sammlung keinen Fleis erwinden lassen. Allein aber aller angewandten Mühe ohngeachtet, hat man doch mit Verwunderung vernehmen müssen, daß auf die erstern Sammlungen in einem gewissen Reichs-Kreis ein Verbot ist geleget worden. Man kan sich aber nicht vorstellen, was es eigentlich seyn mögte, das doch so gar verfänglich seyn solte. Uebernatürliches findet sich gewis nicht unter diesen colligirten Künsten. Da man aber auch aus dem süssesten Honig Gift saugen kan, um so viel weniger ist sich zu verwundern, wenn jemand was verfängliches, übernatürliches, und seiner Vernunft übersteigendes darinnen zu finden vermeinet. Jedoch ist man auf Ersuchen erböthig, dasjenige, was so gar verfänglich seyn solte, anzuzeigen, aus was für einem Auctore solches genommen worden seye; da es sich denn hernach wol weisen wird, daß dergleichen Auctores, als nach welchen diese Sammlungen verfertiget, jederzeit im Heil. Röm. Reich zu lesen, auch wol zu practiciren, erlaubt gewesen, und noch erlaubt seyn werden. Mithin kan man gar nicht einsehen, warum man diese unschuldige Piece unterzudrücken sich berechtiget. Und das ist die Ursache, warum man solches nicht hat unberührt lassen wollen.

Eine Zurichtung auf Pistolen,
500 Schritt damit zu schiessen.

Nimm wilden Majoran-Saamen 3 Löffel voll, thue solchen in eine irrdene Schüssel, thue darzu Oleum Petri (Braunstein-Oel,) und Spiritus Vitriol, von jeden 30 Tropfen, reibe es zwischen den Händen fast eine viertel Stunde wohl unter einander; verdecke es, und laß es 7 bis 9 Tage stehen; dann thue der obbemeldten Species wieder so viel an den Saamen, reibe es wieder wie vor durcheinander, wann nun solches geschehen, ist es bereit, bis zum Gebrauch, und kan in einer hölzernen Büchse wohl verwahret aufgehoben werden. Wann die Pistole soll zugerichtet werden, so nimmt man den Lauf aus dem Schafft, schraubet die Schwanz-Schraube heraus, und lässet den Lauf inwendig fein sauber ausputzen, als-

denn schraubet man die Schwanz-Schraube etwas über die Helfte wieder hinein, und vermachet das Zünd-Loch mit einem eisernen Stift. Schüttet so viel von dieser Massa in den Lauf, als ein guter Pistolen-Schuß ausmacht, verwahret auch den Lauf vornen mit einem wohlschliessenden Pfropf. Hernach leget man den Lauf von der Schwanz-Schraube einen Finger lang in glühende Kohlen, und lässet solchen eines Fingers lang glüend werden, wann er also glüend, muß man ihn herausnehmen, und ohne Wasser auskühlen lassen; dann schraubt man die Schwanz-Schraube wiederum heraus, ziehet den Pfropf oben, und den eisernen Stift aus dem Zünd-Loch, schüttet die verbrannte Masse (welche zu nichts mehr dienet) aus dem Lauf. Den Lauf lässet man in- und auswendig sauber ausputzen, und die Schwanz-Schraube vest einschrauben, und den Lauf wieder in den Schaft bringen, so ist die Pistole bereit, bis zum Gebrauch. NB. Eine Büchse oder Flinte ist eben also zuzurichten, nur daß man von der Massa noch einmal so viel nehmen muß, als an einer Pistole.

Die Ladung.

Man muß gut stark Schieß-Pulver nehmen, aber den vierten Theil weniger, als ordinair, die Kugel wird mit einem Fett-Lappen gefüttert, so kan man aus einer Pistole 500 Schritt schiessen. Wenn man 3 oder 4mal aus solchem

chem Gewehr geschossen, muß man den Lauf inwendig allezeit sauber ausputzen, und wann man das Gewehr auf die Seite setzet, muß man den Mund und Zünd-Loch wohl verwahren und zustopfen, so dauret der Effect, so lang ein Stück am Gewehr ist.

Wie man Karpfen in Fäßgen oder Tonnen verführen soll, daß sie lebendig bleiben.

Wenn Karpfen in Fässern und Tonnen über Land geführet werden sollen, muß man ihnen oft frisch Wasser geben; allein die Unwissenden pflegen das Wasser abzuzapfen, und füllen dann wiederum die Fässer mit frischem Wasser, dieser aber ist nicht der rechte Weg, aus Ursachen, daß alsdenn der Schleim bey den Karpfen in den Fässern bleibet, davon sie sterben müssen; diesem nun vorzukommen, soll man das Wasser nicht abzapfen, besonders aber zum Spunde hinein giessen, daß es immer überlaufe; so treibet das frische Wasser, so hinein gegossen wird, allen Schleim heraus, und werden dadurch die Karpfen gereiniget, und also mit frischem Wasser gebührlich versehen, und kan man man sie lebendig und gesund verführen, wohin man will.

Fische mit Händen zu fangen.

Nimm faulen und alten Schaaf-Käß 8 Loth, Schaaf-Unschlitt 4 Loth, Sem. Coculä, Knickels-

ckels-Körner, 2 Loth, Lein-Saamen, Bilsen-Saamen, Fenchel-Saamen, Wacholder-Beeren, Dillen-Saamen, Waitzen-Mehl, jedes 2 Loth. Dieses alles stoß zu Pulver, und knete es zu einem Teig, daraus mache Pillen oder kleine Kugeln, diese wirf ins Wasser, es muß aber in stillstehenden Wassern seyn, wenn sie nun die Kugeln einschlucken und erhaschen, so schwimmen sie oben, daß man sie ganz füglich mit Händen fangen kan.

Wie eine Kuh viel Milch geben mag.

Nimm eine Wasser-Maus, reiß sie, so bald du sie kriegest bey denen hintern Füssen entzwey, nimm die Leber heraus, dürre sie aus, zerstosse sie gröblich, nimm die Helfte davon, drücke es zusammt ein wenig ungestossenen Safran in ein Butter-Brod, gieb es einer Kuh, die allererst gekalbet hat, und ehe du sie milkest, aufzuessen, sie gibt dir viel Milch, und versäuget nicht, das ist aber dabey zu observiren daß eine solche Kuh über 4 Jahr, wegen der überflüssigen Milch, die sie gibt, nicht leben kan, dahero man sie verkaufen oder abschlachten muß.

Butter dem Holländischen gleich zu machen.

Nimm ein Pfund etwas alten Holländischen Käß; wenn er von aller Unreinigkeit gesäubert, so rühre ihn unter so viel Milch-Raum, als du ohn-

ohngefehr zu acht Pfund Butter auszurühren, dem Augenschein nach nöthig haben mögtest: wenn der Käß mit etwas weniges Raum erstlich verrühret ist, so, daß er keine Knollen mehr hat, so mische vollends allen übrigen Raum darunter, und rühre ihn, wie gewöhnlich, aus. Den ausgerührten Butter behandle sodenn im lauen Wasser, so wirst du einen Butter behalten, der so schön gelb, so fett und so wohlgeschmackt ist, als der beste holländische Butter.

Butter einzusalzen, daß er sich das ganze Jahr halte.

Nimm guten Butter, thue ihn in eine saubere Schüssel, schütte Wasser daran, und knete ihn, damit alle Milch und Unreinigkeit herauskommt, zwey- oder dreymal wohl durch; hernach giesse das Wasser sauber ab, rühre in ein Pfund Butter zwey Loth Salz, stosse es entweder mit einem hölzernen Stempfel, oder mit der Hand durcheinander, lasse es in einem Keller oder kühlen Gewölbe drey oder vier Tage stehen, und knete es wieder, bis das sprenglichte vergehet, stosse ihn in ein eichenes Fäßlein wohl und hart ein, lasse das Salzwasser eine gute Hand hoch darauf stehen, setze es in einen guten kalten Keller, und nehme nach Belieben davon. Auf diese Art macht man in Thüringen allen gesalzenen Butter, welcher gewis sehr niedlich und schmackhaft ist.

In einen Teich oder stehenden Wasser viele Aale zu bringen.

So gehe hin im Monat Majo und Junio, da der Thau sehr reichlich fället, früh Morgens, wenn es die Nacht über sehr wohl gethauet hat, vor der Sonnen Aufgang, und stich zwey gleiche Stücke Rasen aus, lege sodann die rasigten Seiten auf einander, und trage sie an einen Teich, lege sie also an den Rand des Teiches, da die Sonne früh Morgens bald darauf fällt, und den Tag über darauf scheinet, laß sie ein 8 Tag liegen, bis sie putresciren, und bis du siehest, daß kleine Würmlein dazwischen gewachsen seyn, laß sie sodenn fein sittiglich, damit sie nicht von einander fallen, in den Teich ins Wasser, und also liegen, du wirst dadurch Aale bekommen nach Verwunderung.

Korn-Würmer aus dem Korn zu treiben.

Nimm Salz 1 Pfund, sal Armoniac, Allaun, Seben-Baum, Oster-Lucia, Wermuth, Rauten, jedes ein halb Pfund. Alles klein gehackt und gröblich zerstossen, und in 8 Maas Wasser bis auf die Helffte gekochet, und durch ein Tuch geseiget, mit diesem Wasser soll der Korn-Boden vorhero wohl begossen werden, darnach die Frucht darauf geschüttet, und die Wände umher, wie auch oben das Korn mit diesem Wasser wol besprenget, und hernach das Korn umgestochen, und wiederum begossen, so laufen sie alle Haufenweise davon.

Eine

Eine Feuers-Brunst zu löschen.

Dieses liegt begraben in dem Menstruo einer unbefleckten Jungfrau. Dieses in einen reinen Tuch aufgenommen, und um einen Stein gewickelt, damit man es desto besser werfen kan, und in eine Feuers-Brunst geworfen, stillet, und löschet dasselbe alsobald; alleine, da es hinein geworfen wird, dasselbe brennet von Grunde aus, und stehet nicht zu retten, doch wenn gleich 100 Stroh-Häuser dabey stünden, so zündet sich keines mehr an, welches hoch zu verwundern.

NB. Der es hinein wirft, der muß geschwinde wieder zurück laufen, sonst pfleget das Feuer hinter ihm herzufahren.

Annotatio.

Wenn eine Schlangenhaut in einem Hause ist, und dasselbe Haus brennend wird, so stehet solches nicht zu löschen, so lange die Schlangenhaut darinnen ist.

Ein probates Mittel, daß die Schaafe keine Pocken bekommen.

Man nimmt die Ballen oder ausgedruckte Körner von dem ausgekochten Hollunder- oder Zwibsten-Saft, ingleichen den grünen Moos von Ziegel-Dächern, jedes die Helfte, macht beydes in Back-Ofen dürre, und darauf zu Pulver, mischet solches unter das Salz, und gibt es alle Monate den Schaafen in den Salz-Lecken zu fressen.

Vom

Vom Malz zum Brauen, so etwas verdorben, wieder zu helfen.

Es trägt sich wol öfters zu, daß es auf einen Boden, worauf Malz liegt, regnet, oder sonst der Boden feucht ist. Dadurch wird nun manchmal verursachet, daß das Malz in etwas verdirbet, und nachhero das Bier davon widrig oder faul schmecket, diesem kan man nun folgender Gestalt zuvor kommen, (wie solches in der Probe ganz richtig befunden).

Wenn man Malz zum Brauen will schroten lassen, mischet man unter ein Mitte oder Malter etwa 4 starke Hände voll guten und trockenen Hopfen, und lässet solchen mit dem Malz schroten. Dieses bewirket so viel, daß hernach das Bier von dem angegangenen Malze eben so frisch und angenehm schmecket, als wenn es von dem frischesten Malze wäre gebrauet worden.

Von geschwinder und vortheilhafter Mästung der Gänse.

Man hat aus der Erfahrung, daß manchmal Gänse viele Wochen nach einander gemästet, und dennoch zuletzt, wenn sie sind geschlachtet worden, eben nicht allzu fett gewesen sind. Es kommt dieses daher, weilen, wie verschiedentlich ist wahrgenommen worden, die Gänse dasjenige, was sie im zunehmenden Monde zugenommen, im abnehmenden Lichte wiederum an Fettigkeit verlohren haben. Will man daher

hero die Gänse geschwinde mästen, und nicht allzuviel mit denselben verthun, so muß man sie am Tage des neuen Lichts aufsetzen und sie bis auf den Tag des vollen Mondes, von Haber, gelben Rüben, und was man ihnen sonst noch darzu geben will, so viel fressen lassen, als sie immer mögen. Man wird finden, daß sie zwar in den ersten Tagen ziemlich eifrig fressen, aber nachhero mit wenigen können erhalten werden, doch müssen sie allezeit etwas vorhaben, daß sie fressen können, wenn sie wollen. Wenn man sie nun nach Verlauf 14 Tagen, oder am Tage des vollen Monden schlachtet, wird man finden, daß sie nach Wunsch zugenommen, und eine gar merkliche Fettigkeit erlanget.

Eyer im kalten Wasser zu sieden.

Lege die Eyer in einen Topf, und geuß kalt Wasser darüber, hernach thue ungelöschten Kalch darein, und decke es zu, so sieden sie.

Eyer auf den Tisch siedend zu machen.

Geuß Spiritum Vini in eine Schüssel, zünde ihn an und schlage Eyer darein, so backen sie.

Wann einem Haus-Wirth der Schornstein oder Camin sich anzündet, wie derselbe zu löschen.

Wenn ein Schornstein oder Camin brennend wird, und wilst ihn wieder löschen, so nimm alsofort 3 glüende Kohlen heraus, und recke die

aus

aus dem Camin ins Gemach, so höret er auf mit Brennen, und thut keinen Schaden, so bald die Kohlen ausgehen.

Wenn ein Hauswirth Bienen hält, und damit umgehet, daß sie ihn nicht stechen, oder verletzen.

So nimm 3 Blätter von spitzigen Wegerich, so Plantago aucta genennet wird, und halte die im Munde, so verletzet oder sticht dich keine Biene, der Bienen-Wärter aber muß nicht von Wein oder Bier voll seyn, wenn er die Bienen warten will, sintemal sie keine trunkene Leute vertragen oder leiden können.

Wenn ein Hauswirth Gläser oder Krüge zerbrochen, solche wieder zusammen zu leimen, daß mans nicht merken kan.

Nimm ungelöschten Kalch und Eyerweis, rühre es durcheinander, und bestreichs damit, und setze es zusammen, wie es vorhin gewesen ist, so hält es vester und stärker als vorhin.

Item.

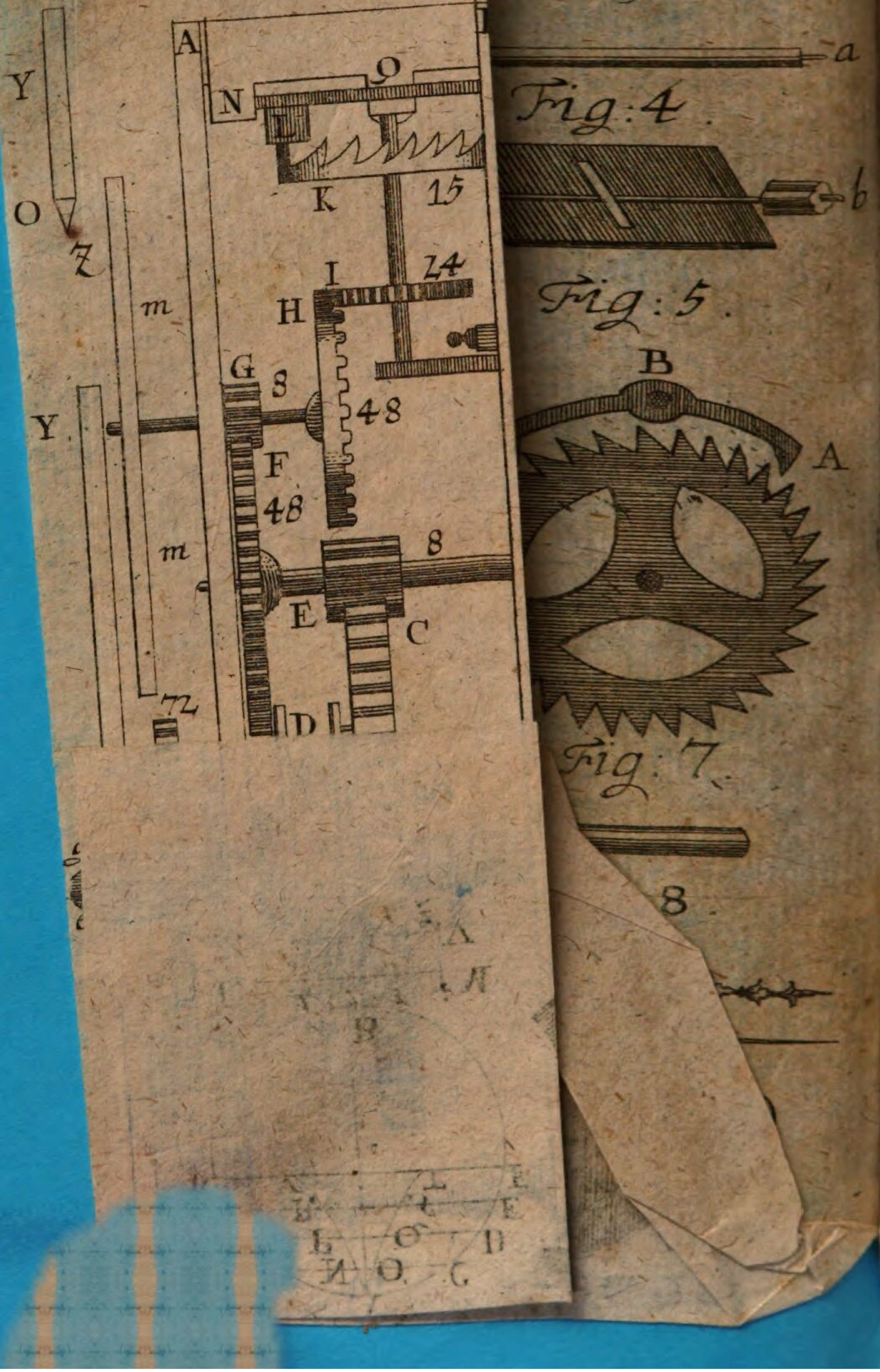
Butter-Milch dick angekocht als Syrupp, und hernach mit ungelöschten Kalch vermischt, bindet so hart als ein Stein und Glas seyn mag.

Daß ein ungedüngter Acker durch Präparation des Saamens, so schöne Frucht bringet, als wenn er gedünget wäre.

Nimm den Saamen, welchen du säen wilt, weiche

DIE INNERE ST UL UHR.

Fig. 1. Fig. 3.



weiche ihn in einer guten Mist-Pfützen, so man Adel nennet, 6 Stunden lang, aber nicht länger, sonst wächset er aus, laß ihn wohl trucknen, damit sich die eingezogene Materie hinein vertrockne; wenn das geschehen ist, so weiche denselben Saamen zum andernmal darein, des andern oder dritten Tages, aber nur halb so lange, nemlich 3 Stunden, so ist es genug, und hat der Saame seine Kraft und Wirkung von der Mistlauche, gleichsam Quintam Essentiam daraus an sich genommen, und gezogen.

NB. In die Mist-Lache muß man 1 oder 2 Pfund aufs meiste Salpeter thun, einen Tag zuvor, ehe man die Frucht einweichet; wenn denn solches geschehen, und zum andernmal trocken geworden, und du den Saamen gebrauchen und säen willt, so muß man den Saamen ein klein wenig mit Thau-Wasser besprengen und befeuchten, damit man den Saamen säen kan, daß er nicht klumpicht aufeinander falle. Sodann in GOttes Namen ausgesäet, wird der Mensch seine gröste Lust und Freude sehen, wie solcher Saame so treflich und herrlich sich erzeigen wird, und recht schöne Frucht bringen. Mit Waizen und Korn muß man also procediren, mit Gersten und Haber aber nur halb so lang, und thun, wie es sich gehöret. Es ist auf warmen und kalten Feldern, auf steinigten und sandigten Aeckern versuchet, und sehr gut befunden worden.

Allerhand güldene Kleinodien, Goldstücke und Ducaten, auf das allerschönste wieder zu reinigen, als ob sie erst von dem Goldschmied, oder von der Münz herkämen.

Man nimmt ohngefehr ein Seidlein frisch sauber Wasser, thue es in ein Stahl-Häfelein, mit einem Stürzlein, gieſt ohngefehr 1 oder 2 Gr. gut stark Scheid-Wasser darein, dann glühet man die Goldstücke oder Ketten in einem Tiegel, und wirft es dann in besagtes Wasser, decket es geschwinde zu, läst es so lange darinn, bis sie aufhören zu quackern, und das Wasser wieder stille worden, dann nimmt man es heraus, und beschauet sie, sind sie nun ganz rein ohne Flecken, und von ihrem Schmutz entlediget, so kanst du sie behalten, und mit einer guten Gold-Farbe noch höher bringen, sind sie aber nicht sauber genug, so wiederhohle es mit Ausglühen und Ablöschen noch einmal.

Gold und Silber-Geschmeide wieder zu renoviren, und gleich als wann es ganz neu wieder wäre, wieder zu säubern und zu putzen.

Nimm frisch Wasser, setze es zum Feuer, lasse es sieden, dann nimm Aschen, siebe es durch ein hären Sieb, thue sie in das siedende Wasser, solche Lauge nimm, und mit einer Bürste das Geschirr damit ausgerieben, oder gebürstet, so wird es so schön, als ob es neu wäre.

Eine alte güldene Kette wieder auf das schönste zu färben.

Nimm Knaben-Urin, lasse Salmiac darinn zergehen, damit siede die Kette, so wird es wieder schön gelb.

Bleiches Gold schön hoch zu machen.

Nimm Grünspan, geuß Essig daran, rühre es wohl, und bestreiche das Gold, oder Geschmeide damit, glühe es im Feuer, und lösche es im Harn ab.

Unreine Kleinodien zu färben.

Nimm Antimonii 1 Loth, laß in einem Tiegel gemach fliessen, alsdann darein gemischt, gestossenen Blutstein, Kupfer-Aschen und Salmiac, jedes gleich viel 1 Gran, thue es in eine Glasschale, geuß darüber ein Trinkgläslein voll Laugen, von Buchen-Aschen, so ein wenig warm ist, darinnen bürste das Kleinod aus, es wird gar hübsch an der Farbe.

Das Gold und vergüldete Silber-Geschmeid abzusieden, daß es eine schöne Farbe gewinnet.

Nimm gebrannten Weinstein, stosse ihn klein, geuß Harn darauf, siede das Gold darinnen, das wird alles schön.

Wasser, Wein, oder was man Feuchtigkeiten hat, auf einer Tafel springend zu machen.

Mache eine runde Kugel, so gros du wilt,

gleich unter das Blat eines Tisches veste, mache auch ein Loch unter dem Tisch, und was für Figur von Credenz man will, darauf gesetzet. Hernach mache einen Blasebalg, wie zu den Orgeln gebraucht werden, unter dem Tisch, also, daß die Wind-Röhre von unten auf, mitten in die Kugel gehe, so wird der Wind das Wasser sehr hoch treiben, welches allemal wieder herab in die Kugel fället, und wieder hinauf getrieben wird; auf dem Blasebalg muß ein Gewichte von Bley geleget werden. Es wird langsam durchsinken, wegen der Resistenz Liquoris, dem man oben in der Credenz, zum Aufsprützen, so viel Röhrlein gibt, als man will, die aber sehr subtil seyn müssen.

Schönen Grünspan für die Färber zu machen.

Erstlich muß man haben 4 Pfund Weinstein, 2 Pfund Salz und 1 Pfund Kupfer-Aschen, mehr 24 Loth guten Wein-Essig; und wann man ihn machen will, so nimm einen Tiegel, der nicht verglast ist, und vier Hand voll Weinstein, streue es in den Tiegel, wie auch drey Hand voll Salz, und eine Hand voll Kupfer-Aschen, streue es also nacheinander hinein in den Tiegel, bis es gar ist, darnach schütte den Essig mitten darein, und rühre es wohl miteinander um, oder aber, bis es alles naß und schwarz wird; so dann verwahre den Tiegel wohl mit Leimen, daß keine Luft darein gehet, setze ihn 14 Tage oder 3 Wochen in heissen Roß-Mist, so wird

er

er gut. Willst du ihn aber dörren, so hänge ihn in einer Blasen in die Lufft, bis er dürre wird.

Blasen-Grün so zur Miniatur und Illuminiren dienet.

Nehmet die Körner von Creuzbeern, welche im Ende des August-Monats gesammlet werden, wann sie reiff sind, die zerstösset man, und lässet sie 7 oder 8 Tage an einem warmen Ort kochen, sie kochen von sich selber, und wird wie ein süsser Wein, gieset Wasser darzu, damit es klar werde, wann das geschehen, lasset sie durch ein leinen Tuch gehen, und drucket das übrige aus, so starck ihr könnet, und bestreuet das ausgedruckte, mit pulverisirten Alaun mehr oder weniger, nachdem ihr es für dienlich erachtet, etliche thun Wein-Essig darzu, aber es ist alsdann langsamer zu troknen, und ist roth, man muß es in einer Blase, in Schatten oder in den Schornstein thun, wann das geschehen, so wird es sich wohl halten, und gut bleiben, diese Creuzbeeren sind eine Art der Körner von Avignon, welche an den Hecken wachsen.

Leder oder Felle zu Hosen, Camisölern rc. schön schwarz zu färben.

Die Felle, so mit einer andern Farbe sollen gefärbet werden, müssen anfangs erstlich von dem Weißgerber wohl gewaschen, und der Grund auch reine herunter gestrichen seyn, daß das Fell bey fernerer Zubereitung Härichen bekommt.

kommt. Es muß auch nicht mit gelber Erde überstrichen und gefärbet werden, oder so solches geschehen, wissen die Weißgerber dieselbigen mit ihrer guten Lauge wieder auszuwaschen. Alsdenn sollen die Felle von der verlangten Farbe nicht nur den blossen Anstrich kriegen, sondern solche muß diese fein gelinde durchdringen, doch nicht mürbe beissen, welches auf die Zubereitung der Farbe ankommt, was dazu genommen wird.

Von der Farbe.

Solche wird auf unterschiedliche Art bereitet, damit schwarz Sammet-Leder von Hirsch- Gems- Bock- Kalb- Schaaf- und Ziegen-Felle zu machen, und wird von einigen dieses, einem andern ein anders dazu genommen, als Gall-Aepfel, Eichen, Loh-Mehl, Eicheln, erlene Rinde, Eisen-Feilig, grüne Schaalen von welschen Nüssen, Linden-Kohlen, Seckler-Schwärze, welche aus erlenen Rinden, Wein-Trestern und Eisen-Feil oder Hammerschlag, mit ein wenig Salz- und Regen-Wasser gemacht worden. Mit Vitriol, wird aber zum Leder nicht für gut gehalten, denn wo man solchen bereitet, müssen die Arbeiter hölzerne Schuhe tragen, weil die lederne von der Schärfe des Zeuges bald verzehret werden.

Leder zu Hosen recht sauber schwarz zu färben.

Man nimmt 6 bis 8 Loth Gall-Aepfel der besten,

besten, kochet solche in Regen- oder fliessenden Wasser so lange bis es so viel bleibt, daß man ein Paar Felle zu einer Hosen darinnen weichen kan. Wenn es also genug gekocht, lässet man es kalt werden, und weicht die Felle darinnen 24 Stunden lang. Hierauf nimmt man sie heraus, breitet sie auf einer Stange auseinander, und lässet sie trocken werden.

Ferner kocht man ein Viertel-Pfund blaue Brasilien-Späne in 2 Maas Wasser, und läst etwa ein gut halb Maas Wasser verkochen. Hierauf gieſt man das klare ab, und wirft darein 8 Loth grünen Vitriol, welcher darinn zergehen muß. Von diesem Wasser bestreichet man mit einem Pensel die Seite des Leders, die man auswendig tragen will, bis es überall recht schwarz ist, und läst es sodann trocken werden. Hernach wäschet man die Felle mit klarem Wasser aus, bis keine Farbe mehr abgehet, und läst sie abermalen trocken werden. Nachhero verfähret man noch mit Ueberstreichen und Auswaschen zu zweyen malen, wie eben gedacht, läst die Felle zuletzt recht trocken werden, so sind sie fertig. Um ihnen nun einen gehörigen Glanz und Geschmeidigkeit zu geben, nimmt man einen wollenen Lappen mit etwas Baum-Oel angefeuchtet, und reibet über und über die schwarze Seite damit, doch nicht allzufett, überbürstet sodann dieselbe mit einer Kleider-Bürste, so sehen die Felle aus, wie ein feines schwarzes Tuch.

Eine sehr gute und sonderbare Leder-Schwärze zu machen.

Nimm bey einem Feylen-Hauer ein Maas Stahl-Feylicht, thue solche in ein vestes Gefäs, darnach nimm 3 Maas guten Bier-Essig, setze solchen in einen neuen thönernen Hafen, oder Topf zum Feuer, lasse ihn stark sieden, alsdann wirf drey Hände voll klein gestossene Gall-Aepfel in den siedenden Essig, wenn solche zergangen, so schütte den siedheisen Essig mit den Gall-Aepfeln über die Feyl-Späne, decke oder binde es wohl zu, und laß es also 3 Wochen lang stehen, wann es hernach gebraucht wird, so macht es das Leder auf einmahl schwarz, wenn man solche damit recht überstreichet.

Leder zu Hosen schwarz zu färben, so wenig kostet.

Nimm vor 1 Gr. blaue Späne, koche sie in fliessendem Wasser, wenn solche eine halbe Stunde gesotten, so nimm vor 4 Pfenninge Gall-Aepfel, stosse dieselbe klein, und thue sie, nebst klein gemachten Alaun, so viel man mit den Fingern fassen kan, in das Gefäß zu den Spänen, und laß es ein wenig mit kochen, darnach durch ein leinen Tüchlein lassen durchlauffen, und die Farbe in einem reinen Gefäß zum Gebrauch aufgehoben. Wenn das Leder mit solcher Farbe einmahl überstrichen, muß man es erst lassen trocken werden, darnach wie-

derum aufs neue überfahren, bis man siehet, daß es satt und fein schwarz gefärbet ist.

Leder blau oder violet zu färben, und Pergament zu färben.

Man nimmt blaue Späne, Wein-Essig, Alaun und eine Handvoll gedörrte Violen in ein verzinntes Töpfgen, und läst es gemächlich kochen, doch also, daß der klein gestossene Alaun nicht eher darein gethan wird, bis jenes mit einander schon ein wenig gekocht, und fast aufgehöret hat, doch noch recht warm ist, wann man den Alaun darein geworfen, und etwas stehen läst, so wirft er allen Unflath aus, den kan man oben abschäumen, die Farbe aber durch ein rein leinen Tuch absäugen, und hernach gleich brauchen, Leder und Pergament damit zu färben, wenn es zuvor ist kalt worden.

Eine rothe Beitze oder Farbe zu machen.

Man nehme Cochenille, so viel man will, koche solche in einem verzinnten Töpfgen mit Essig, und verwahre oben das Töpfgen, daß der Dunst nicht viel heraus geht, darnach thue man so viel Alaun, so gestossen, dazu, als man meynet, daß es nach der genommenen Cochenille genug sey; So wird man gleich sehen, daß es sich verfärbet, und eine schöne rothe Farbe wird. Ehe man es auf Pergament braucht, muß man solche zuvor lassen kalt werden. An statt der

Cochenille wird zu Fellen schöner Fernambuck oder Brasilien-Holz genommen, und eine feine rothe Farbe daraus gesotten.

Anmerkung.

Gall-Aepfel, davon sind die schweresten, schwärzesten, knoll- und eckigsten die besten, müssen erst klein gestossen, und nicht ganz gekocht werden. Dergleichen geschieht auch mit dem Alaun. Die blauen Späne müssen gut und frisch seyn. Feil-Späne, darauf wird erst Wasser geschüttet, untereinander gerühret, daß der Unflath oben darauf schwimmet, und zuvor kan abgenommen, und wieder trocken gemachet werden, ehe man solche zur Farbe braucht. Baum-Oel gibt dem gefärbten Leder wol einigen Glanz, wo man aber nicht behutsam damit umgehet, nimmt die Fettigkeit allen Schmutz an, wo die Hosen scharf anliegen, sonderlich auf den Knien. Hingegen thut die Weißgerber-Lauge sehr gut, worinnen die Felle wieder ausgewaschen worden, wenn sie aus der Walk-Mühle kommen, denn in solcher stecket die Fettigkeit von den Fischthran.

Eine heimliche Kunst, daß man einen Wein viel lieblicher, stärker und wohlgeschmackter machen kan, als er von Natur gewesen ist.

Man nimmt den besten Spiritum Vini, den man bekommen kan, und thut darein die nachgeschrie-

geschriebene Stücke, als: Galgant ein Vierling, Negelein drey Loth, Ingber und Zimmet, jeden vier Loth, Cordamomen drey Loth, Pfirsing-Kern zwey Pfund, Kirsch-Kern ein Pfund, alle diese Species gröblicht zerschnitten und zerstossen, und bey 3 Maaßen des obgedachten Spiritus Vini darüber gegossen, das Geschirr oder Glas wohl verstopft, acht Tage lang auf gelinder Wärme stehen lassen, so ziehet der Spiritus Vini die Essenz aus den Gewürzen an sich, den giesset man rein ab, und verwahret ihn auf das beste.

Alsdann läutert man den Wein ab, und giesset auf den Eimer dessen eine halbe Maas des obgedachten aromatisirten Spiritus Vini, oder nach Selbst-Belieben, nachdem man den Wein selbsten gut und wohlgeschmack haben will. Solchergestalten kan man nun die Weine dermassen verstärken und verbessern, daß jederman dafür hält, als wäre er also von Stock kommen.

Spargen zu zielen.

Man lässet die Erden ein Paar Elen tief, oder mehr ausgraben, und füllet den Ort mit guten Pferd-Mist, Kammacher-Staub, oder sonst gefaulten Horn, und andern Thungung mit guter Erden vermenget, bis auf eine halbe Elen, oder mehr, darein säet man den Spargen, der gehet das erste Jahr schon artig auf, das andere Jahr schüttet man mehr solcher Erden hernacher, so wächset er immer schöner, das dritte Jahr muß er versetzet worden.

Folgens

Folgendes Jahr, schüttet man wieder so viel zu, als nöthig, bis auf das fünfte, da man ihn beschneiden und gebrauchen kan, und also währet der Nutzen in die 25 Jahr, wird schön, auch über die massen dick.

Das Geheimnis in der Erhaltung aber bestehet darinnen, daß man ihn übers dritte Jahr allezeit muß castriren, und die Wurzel mit einem sonderbaren dazu gehörigen Eisen abstechen, sonsten stösset er allzuviel Nebenschößlinge hervor.

Einen vortreflichen wohlriechenden lieblichen Salat zu zeugen.

Man stecket den Salat-Saamen in Citronen-Kerne, und säet ihn.

Daß der Salat lieblich schmecke.

Wenn man die ersten Stengel abbricht, so wird er angenehme, weilen die ersten, sogleich anfangs herkommen, gar zu widerlich seyn, indeme sie noch nicht genugsam gekochet seyn, die andern Stengel auch nur in so lange lieblich, als lange sie hart sind.

Ein Ey auf dem Kopf zu sieden.

Nimm ein neugebacken Brod, so bald es aus dem Ofen kommt, schneide oben ein Loch darein, daß das Ey darinnen liegen könne, thue das Ey darein, decke es oben mit dem Stuck Brod,

Brod, so von dem Laib abgeschnitten, wieder zu, halte das Brod in einem Tisch-Tuch über den Kopf, so wird das Ey bald sieden.

Ein Ey herum gehend zu machen.

Man muß es vorher durch ein klein Löchlein öffnen, hernach ein wenig Vitriol hinein thun, und es alsbald vermachen, so werdet ihr die Wirkung sehen.

Aus einem Ey Feuer-Flammen hervor zu bringen.

Nimm ein Ey, und bringe durch ein Löchlein das Weisse und den Dotter heraus, nachmals trockne es an der Sonne, und fülle es mit Schwefel, Salpeter und ungelöschten Kalch; mache das Löchlein wieder so gut zu, als du kanst, und wirf es in einen Fluß, so wird aus dem Wasser eine Flamme entstehen.

Eis im Sommer zu machen.

Nehmet eine irrdene Flaschen, darein 6 Seidlein gehen, und thut darein zwey Unzen gereinigten Salpeter, und florentinische Viol-Wurz ein Loth, und füllet diese Flasche mit ganz siedheissen Wasser, verstopfet sie wohl, und last sie alsofort in einen Brunnen hernieder, und last sie zwey oder drey Stunden allda bleiben, ziehet die Flasche heraus, und schlaget sie entzwey, das Eis heraus zu bekommen, welches gar hart und gut seyn wird, wie das natürliche.

Wie

Wie Lichter oder Kerzen, wenn deren hundert wären, auf einmal anzuzünden.

Nimm Schwefel, Operment und Oel, rühre alles untereinander, und mache ein Sälblein, nimm darnach Kerzen, so viel du wilt, setze sie nach der Reihe hin, je eine halbe Elen eine von der andern, nimm darnach einen Faden, bestreiche ihn mit der Salbe, breit ihn über die Kerzen alle, zünde eine an unter denselben, so zünden sie sich alle zugleich an.

Wenn man die Schien-Beine wund und blutig gestössen, oder aufgefallen, eine köstliche Cur dafür.

Man sammlet Tobacks-Asche, beutelt solche, oder schlägt sie durch ein Haar-Sieb, daß dieselbige fein zart wird, und hebt sie zum Gebrauch auf. Wenn nun ein Zufall am Beine sich zuträgt, streut man solche rein und klein gemachte Asche auf die Wunde, legt ein Pflaster, von Froschleich gemacht, darüber, und solches liegen lassen, es wäre denn, daß der Schaden zu gros, so kan es täglich wiederhohlet, frische Asche darauf gestreuet, und ein neugestrichen Froschleich-Pflaster darüber geleget werden. Wenn man sich geschnitten hat, diese Asche und Pflaster gebraucht, es hilft auch.

Eine gute Heil-Salbe.

Das Weisse vom Ey auf Schiefer gethan, und mit einem Stück Alaun gerieben, bis es

eine Salbe gibt, solches auf ein leinen Tüchlein gestrichen und aufgelegt.

Ein vortreflicher Kräuter-Thee wider die Schwindsucht.

Man nimmt Süß-Holz 2 Loth, Alant-Wurzel 1 Loth, weissen Bibinell-Wurzel 1 Loth, Aron-Wurzel, oder Zehr-Wurzel 1 Loth, kleine Maßlieben oder Gänse-Blümlein 2 Hand voll, Gundermann 1 Hand voll, Huflattig 1 Hand voll, Johannis-Kraut-Blumen 1 Hand voll, Aniß 2 Loth, und Fenchel 2 Loth. Diese Species werden gehörig gröblich zerschnitten, und nimmt man davon, so viel man zwischen 3 Fingern fassen kan, oder einen Löffel voll, thut solches in eine Thee-Kanne, und gießt darauf kochend Wasser, etwa 5 bis 6 Thee-Tassen voll. Hiermit setzt man nun die Thee-Kanne auf ein gelindes Kohl-Feuer, und läst es ein wenig aufkochen: Wenn man etwa 5 Tassen getrunken hat, und es ist ohngefehr noch eine Tasse voll darinn, gießt man wieder, wie vorhin, so viel kochend Wasser zu, und läst es abermal ein wenig aufkochen. Diesen aufgekochten Thee läst man nun kalt werden, und trinkt der Patient davon des Nachmittags dann und wann einige Tassen kalt, anstatt des sonst gewöhnlichen Getränkes. Wer mit der Schwindsucht behaftet ist, wenn auch gleich dieselbe in ziemlichen Grad gestiegen, und er will sich dieses Thees auf beschriebene Art bedienen, der wird davon unter göttlichem Seegen eine wundernswürdige Wirkung spühren.

Wider

Wider die Würmer der Kinder.

Rothe Zwiebeln zerschnitten, frisch Brunnen-Wasser über Nacht darüber stehen lassen, von demselben, wenn es ein wenig versüßt, den Kindern gegeben, tödet und vertreibet die Bauch-Würmer. Der ausgepreßte Safft mit Violen oder laxirenden Rosen-Syrupp vermischt, thut dergleichen. Oder Zwiebeln in Milch gesotten, und Pflasterweise über den Nabel gelegt, treiben sie den Kindern die Würmer ab.

Zwiebeln in Wasser oder Wein gesotten, davon mit Honig versüßt, getrunken, tilget die innerlichen Geschwür, zertheilt den zähen Schleim auf der Brust, und befördert das Auswerfen. Ingleichen Zwiebeln in heisser Asche gebraten, mit Feigen und Honig, oder Zucker, des Morgens und Abends eingenommen, leistet dergleichen.

Gesottene oder in der Asche gebratene Zwibeln äusserlich auf Geschwüre warm aufgelegt, zeitigen und eröffnen solche, auf Pest-Beulen, sonderlich, wenn sie mit Theriac gefüllet, nachdem sie gebraten, zerrieben, und zwischen zwey Tüchlein aufgeleget werden. Oder zur Zeit der Pest brätet man Zwiebeln in heissen Aschen, schneidet, und röstet sie, ein wenig in Schmalz thut Salz, Eßig und Baum-Oel daran, und isset sie, wie einen Salat. Zwiebeln in einem Gemach aufgehangen, sollen zu Pest-Zeiten die ansteckende Lufft an sich ziehen, und das Gemach davon reinigen.

Zwiebeln mit Salz auf Warzen oder Elsteraugen geleget, ziehen dieselben aus. Den Safft aus der Zwiebel mit Salz vermischt, und auf einen Brand, ehe denn Blasen gelauffen, mit Tüchlein geleget, heilet den Schaden.

Das Nasen-Bluten stillet der Geruch der Zwiebeln, noch mehr aber, wenn sie mit Essig zerrieben in die Nase gethan werden.

Der Safft blos, oder mit Rosenwasser, oder weissen Wein vermischt, in die Augen getröpffelt, nimmt die Flecken und alle Röthe und Hitze weg.

Das Haupt mit dem Scheer-Messer beschoren, mit Zwiebel-Safft, oder abgescheelten Zwiebeln offt gerieben, macht ein schönes Haar wieder wachsen.

Die Zwiebeln sind hingegen denen Wunden sehr schädlich, indem sie die Heilung verhindern, nicht nur wenn der Verwundete davon geneußt, sondern wenn auch nur das Eisen, womit die Wunde geschlagen, mit Zwiebeln bestrichen wird.

Erklärung einiger bey denen Uhrmachern gebräuchlichen Kunstwörtern, nebst zugehörigen Figuren, so weit solche zu der in folgender Numer angefügten Beschreibung einer Perpendicul-Uhr nöthig.

Diese sind

1.

Das Uhr-Gehäuse.

Welches die Räder und ganze Machine der Uhr theils einschliesset, theils daß die Axes der

Haupt-Räder ihre ordentliche Bewegung darinnen haben mögen. An grossen Uhren bestehet es aus vier Pfeilern und vier Quer-Balken, an kleinen aus vier Pfeilern und zwey Platten, wie Fig. 1. AA. BB. zu sehen. Die zierliche Bedeckung der Uhr aber bey Fig. 2.

2.

Axe, Well-Baum, Spindel,

Sind fast von einerley Bedeutung, und verstehet man darunter diejenigen langen Stücke, an welchen der Räder und Triebe Centrum bevestiget, und auch solche zugleich träget. An beyden Enden haben sie Zapfen, die in ihren Pfannen oder Löchern gehen, Fig. 3. dabey sind a. a. die Zapfen. Unter den Axen, nennet man insgemein die stärksten den Well-Baum, welcher die meiste Gewalt auszustehen hat, als den Well-Baum des grossen Rades, in der Fig. 1. bey R. das Rad C. C. und Walze D. D. weil solche das Gewicht träget. In kleinen Uhren ist der Well-Baum des Feder-Gehäuses, oder der Conischen Schnecken.

3.

Getriebe, Trieb-Stecken,

Bedeuten ein klein stählern Rad, dessen Stäbe Trieb-Stecken genennet werden. Sie dienen zum Theil, die Bewegung zu vermehren, welches geschiehet, wenn das Rad in das Getriebe greift, wie Fig. 1. bey E. zu sehen, welches

ches acht Trieb-Stecken hat: zum Theil aber auch die Bewegung zu verringern, als dasjenige, so in das Zeiger-Rad greifet. In der Fig. 4. siehet man an der Achse a. b. am Ende das Getriebe mit seinen Trieb-Stecken, welches in der Mitten mit einem Wind-Fange versehen.

4.

Die Räder.

Solche sind unten in der Beschreibung der Perpendicul-Uhr nach ihren Namen zu finden, wie viel jedwedes Zähne hat, samt derselbigen Verrichtung, wie offt eines vor dem andern in einer Stunde herum gehet, und was für Trieb-Stecken dabey sind.

5.

Ein aufrechtes Steig-Rad

Hat Zähne, die an einer Seiten gerade, an der andern aber in einem Bogen eingeschnitten sind, wie an eine Säge. Ihr Amt ist: daß sie sich von den Spindel-Lappen fortstossen lassen. Oder der doppelte Englische Hacken greiffet mit seinen beyden Armen in das aufrechte Steig-Rad, damit er anhalten und los lassen, und also eine gleiche Bewegung machen könne. Fig. 5. da ist bey B. eine Bewegung, A. C. aber der Eingriff.

6.

Die Uhr-Bilanz

Ist eine Unruhe, siehe Fig. 6. oder ein Perpendicul, wie bey Fig. 1. zu sehen. Beyde haben

 ihre

ihre Spindel, an welcher entweder die beyden Spindel-Lappen in das Steig-Rad wechselsweise greiffen, oder der Englische Hacken, an Fig. 5. Nach Erfindung der Perpendicul-Uhren ist der Perpendicul eingeführet worden, und jenes ins Abnehmen kommen. Solches dienet, die Krafft der Räder zu hemmen, und die Gleichförmigkeit der Bewegung zu unterhalten, welche mit der mittlern Bewegung der Sonnen überein kommt. Fig. 6.

7. Spindel-Lappen.

Die dienen zu der Bilanz, wenn solche in das aufrechte Steige-Rad greiffen, wie oben schon gedacht. Durch die Bewegung hebet derjenige Spindel-Lappen, welcher einen von den Zähnen des Steig-Rades gefasset hat, gibt solchen Zahn die Freyheit fortzurücken, zu gleicher Zeit aber fällt der andere Spindel-Lappe auf den Zahn, der dem andern fortgeruckten Zahn gerade gegen über stehet, und diese abwechselnde bewegende Spindel-Lappen machen, daß die Bewegung einer Uhr langsam ist. Die sogenannten Spindel-Lappen sind in der Fig. 6. bey a. und b. zu sehen.

8. Der Perpendikul.

Solcher ist eine stählerne dünne und etwas breite Stange, die an grossen Uhren ungefähr drey Schuhe und ein Zoll, oder etliche Linien lang

g ist. Sie hat unten ein Gewicht, so man die eine Linse formiret, damit es desto weniger Widerstand in der Lufft finde, sind besser als die Kugeln. In Figur I. ist die Perpendicul-Stange bey V und Linsenförmigen Gewichte bey X vorgestellet, so unbeweglich und beweglich ist; wird solches an der Perpendikul-Stange höher geschoben, und mit der Stell-Schraube bevestiget, so gehet die Uhr geschwinder; wird es aber herunter geschoben, geht die Uhr langsamer. Die Stell-Schraube wird am besten durch eine Schrauben-Mutter unter die Linse gebracht, wodurch sich die Linse läst hoch und niedrig schrauben. Fig. 2. Wenn das Linsen-Gewicht hohl gemacht, und oben ein Loch gelassen ist, kan man Bley-Schrot hinein werffen, und also zulegen, und abnehmen, bis es seine juste Vibration thut, nemlich 3600 Streiche verrichtet, als welches so viel Secunden, und accurat eine Stunde austragen, woferne der Perpendicul in der Gabel seine gehörige Bewegung, und keine so weite Vibration hat, wie solches durch unzähliche Versuche probiret, und erfahren worden.

9.

Eine hohle Welle.

Solches ist eine hohle Röhre, die man über eine Achse stecket, und eine andere Bewegung macht, als eine Achse haben kan; dergleichen ist die Röhre, an der sich der Minuten-Zeiger beweget. Fig. 7.

10.

Die Zeiger-Nadel.

Es ist dasjenige Stück der Uhr, welches die Stunden, Minuten und Secunden auf dem Ziffer-Blat weiset. Fig. 2. Daselbst ist 1) der Stunden-Weiser in dem Stunden-Ring oder Cirkel, 2) der Minuten-Weiser, so am längsten, 3) der Secunden-Weiser in dem kleinsten Cirkel. In der Fig. 8. ist der Stunden- und Minuten-Weiser zu sehen.

11.

Ein Vorleg-Werk ist,

Das zwischen oder unter dem Ziffer-Blate und der Uhr verdecket lieget, und vermittelst eines aufhaltenden Triebes, welches an die Achse des Rades, so in einer Stunde seinen Umlauf vollführet, bevestiget ist, und den Stunden-Minuten- und Secunden-Weiser durch die Bewegung in Ordnung erhält. Fig. 1. bey b. h.

12.

Die Gabel

Ist unter der Spindel der Bilanz. Sie ergreifet den Perpendicul, ungefähr in der Weite eines Drittels von dem Aufhang-Punct, welcher ein Drittel über der Spindel, woran die Spindel-Lappen sind, sich befindet. Die Gabel Fig. 9. und Fig. 1. bey V. unterhält die Bewegung des Perpendikels.

13.
Die Schraube ohne Ende,

Ist ein an einer Ober-Fläche eingeschnittener Cylinder, der, wenn er einmal herum kommt, nur einen Zahn fortrücket. Besiehe Fig. 10.

14.
Eine Schnur ohne Ende.

Solches ist eine Schnur, deren beyde Ende zusammen gefüget sind, daran ein Gewicht, und Gegengewicht kommt, welches unten in die beyden Rollen gehenket wird, solches macht, daß die Bewegung des Perpendikuls der Uhr im Aufziehen nicht aufgehalten werde, und die Uhr desto accurater gehe. Beym Aufziehen ziehet man nur die Schnure, so an der Seite des Gegen-Gewichts sich befindet; Solches wird für die beste Art gehalten.

15.
Die Bewegung der Uhren.

Solches geschiehet entweder durch Gewichte, oder ein in einander gewickeltes und übereinander gewundenes stählernes gehärtetes Blech, so die Feder genannt wird, welche durch das Aufwinden mit einer Kette über die Axe ihren Zug bekommt. Denn eine ganz zusammen gesetzte Uhr aus Rädern und Trieben hat an sich keine Bewegung, woferne nicht eine treibende Gewalt dazu kommt, welches, wie

schon gedacht, entweder ein Gewichte oder eine Feder seyn kan, die alle Räder und Triebe in Bewegung bringt. Besiehe eine stählerne Feder in Fig. 11.

16.

Secunden,

Ist der kleinste Theil, der in Uhren bemerket wird, welche etwas länger sind, als insgemein ein Puls-Schlag währet, es ist eine Secunde so gros wie die andere, und der sechzigste Theil einer Minute, derer 60 auf eine Stunde kommen, sowol in Vermessung der Cirkel, als der Zeit.

17.

Die Probier-Uhr zu stellen.

Daß solche recht nach der mittlern Bewegung der Sonnen gehet, hier mit anzuführen, fället zu weitläufig, weil besondere Tafeln dazu gehören, die von gelehrten Männern verfertiget worden, um den Unterschied zwischen der mittlern und scheinbaren Bewegung der Sonnen auf alle Tage zu finden. Indessen soll man eine richtig-gehende Perpendicul-Uhr an einem beliebigen Tage, auf eine Stunde nach der Sonnen stellen, wenn nach Verfliessung eines Jahrs solche annoch mit der Sonne überein treffe, wäre es ein Zeichen, daß sie vollkommen richtig nach der mittlern Bewegung der Sonne gegangen sey.

Eine

18.

Eine Probier-Uhr nach denen Sternen zu stellen,

Gibt der gelehrte Herr Leutmann in seinem Tractat von Uhren folgende Anweisung: Erwehle dir in dem Hause eine Thür oder Fenster, welche gegen Mittag, so viel möglich, gelegen ist, und zwar an einem Ort, da dir gegen über ein Thurn von ferne stehet. An diese Thüre aptire dir ein Lineal, daß es recht perpendicular bevestiget werde. Observire alsdenn einen Fix-Stern, den du abermal wiederum recht wol kennen kanst. Siehe mit einem Auge über die Schärfe des Lineals auf eine Ecke des Thurns, und bemerke den Augenblick, wenn sich der Stern hinter der Ecke des Thurns von Morgen gegen Abend zu verbirgt, die Stunde, Minute und Secunde an deiner Uhr, und schreibe solche auf. Den andern Tag beobachte diesen Stern wiederum auf vorbesagte Art, und zeichne nochmals in dem Augenblick, da sich der Stern verbirgt, die Stunde, Minute und Secunde auf. Halte sie gegen die vorigen Tages gehabte Observation, und wenn du findest, daß sich der Stern 3 Minuten, 57 Secunden eher hinter den Thurn versteckt, als vorigen Tages, so gehet deine Probier-Uhr recht. Ist der Stern eher, als vor 3 Minuten, 57 Secunden verschwunden, e. gr. 5 Minuten, 30 Secunden, so gehet deine Uhr zu geschwinde, und must sie stellen, daß sie langsamer gehe. Ist er aber langsamer als 3

Minuten, 57 Secund. e. gr. 1 Minut. 5 Secunden verschwunden, so gehet deine Uhr zu langsam, und du must machen, daß sie geschwinder gehe. Der Herr Auctor führet ferner an: dieses Observiren des Fix-Sterns und Stellung der Uhr soll etliche Tage getrieben werden, bis die rechte Difference zwischen der Verbergung des Sterns und der Uhr gefunden, nemlich 3 Minuten und 57 Secunden, auch nach 2 oder 3 Wochen wiederhohlet werden, wie es daselbst im zweyten Theil, p. 66. weitläufiger zu finden.

Beschreibung der innern Structur einer Perpendicul-Uhr, welche nicht allein die Stunden, sondern auch die Minuten und Secunden anzeiget.

Die Uhrwerke, so aus eigener Bewegung die Stunden, Viertel, Minuten, Secunden und viel andere Dinge mehr anzeigen, bestehen aus künstlich zusammen gesetzten Rädern; durch deren wol abgemessenen Fortgang an der Scheibe oder Ziffer-Blat oben gedachtes gewiesen wird. Wie aber solche Bewegung geschieht, hat P. Alexander, Herr M. Leutmann und N. Bion Bericht ertheilet, sonderlich auch von der Perpendicul-Uhr nach ihrer innern Structur, durch welche die Zeit auf das genaueste kan observiret werden. Da denn zum ersten zu betrachten ist Fig. I.

AA. und BB. sind die zwey Böden oder Platten, welche das ganze Werk unterstützen. Ihre Höhe

Höhe ist ein halber Schuh lang, und ohngefähr nur halb so breit, stehen etwa zwey Zoll von einander ab, die an den vier Ecken mit vier gedrehten Pfeilern bevestiget, welche das Uhr-Gehäus ausmachen, solches dienet darzu, damit die Axes der Haupt-Räder ihre Bewegung darinnen haben mögen.

CC. das unterste und gröste Rad wird mit 80 Zähnen zugerichtet, und das Walzen-Rad benennet; bey diesem Rad ist um eben den Well-Baum oder Achse eine kleine Walze oder Rolle beweglich, die mit verschiedenen eisern Spitzen bey DD. versehen, welche die Saiten oder Schnure, woran das Uhr-Gewichte hänget, erhalten, daß sie nicht herunter glitschet oder weichet. Indem nun erstbemeldtes Walzen-Rad, vermöge des Gewichts, mit herum getrieben wird, so greifet solches in das Trieb.

E. So aus 8 Trieb-Stecken bestehet, und bringet anbey das Mittel-Rad

F. das an der Axi dieses Triebes befindlich ist, mit in eine Bewegung, dieses Mittel-Rad hat 48 Zähne, welches in ein anderes Trieb von 8 Trieb-Stecken bey G greifen, und zugleich das an eben der Axi angeordnete Rad

H. von 48 Zähnen, das, weil es von denen vorhergehenden different, und zwar seiner Figur nach einer Krone gleichet, das Cron-Rad benennet wird, mit herum drehen. Dieses Cron-Rad greifet bey

I. ebenfalls in ein Trieb von 24 Trieb-Stecken, dabey die Axe dieses Triebes gegen den

unter

untern ganz perpendicular stehet, sich in den Kloben bey Q beweget, und bey

K. das Steig-Rad, so daran ist, mit sich führet, die Zähne von diesem letzten Rad sind in der Anzahl 15, und wie die Zähne von einer Säge formiret, oben drüber gehet überzwergs durch die drey Zapfen N. Q und P. auch durch den Boden BB. eine Spindel, die bey L. und M. mit zweyen Spindel-Lappen versehen, und in denen Eintieffungen bey N. und P. beweglich ist. An diese Spindel wird ferner das Aermlein S. wo die Pendul darinnen hänget, gegen P. angeordnet, damit selbiges mit jener, indem die Zähne des beweglichen Steig-Rades bald auf der einen bald auf der andern Seiten, und demnach wechselsweis die Spindel-Lappen vor sich treiben, wie solches auch in den gemeinen Uhren gar leicht zu ersehen ist, einerley Bewegung, und demnach dabey die Pendul ihre Vibrationes oder Streiche überkommen möge. Vorbemeldtes Aermlein S. gehet unten in eine Krümmung, und terminiret sich zu äusserst in einer kleinen Gabel, welche die Perpendicul-Stange fasset, diese ist unten mit einem grossen Knopf von Bley versehen, oben aber hänget sie an einer subtilen Feder zwischen zweyen Blechen, die nach einer besondern krummen Linie, und zwar nach einer Cycloide, gebogen sind, fest, wie aus der Fig. 12. gar deutlich zu ersehen; Es dienen aber solche krumme Bleche einig und allein darzu, damit der Perpendicul jederzeit gleiche Vibrationes

brationes oder Streiche der Ballanz halte, weil nun in selbigem die gröste Richtigkeit einer Uhr bestehet, so hat der Hugentius gelehret, wie ein Cyclois hierzu richtig zu determiniren sey, nemlich also, wie in der Figur 13, angewiesen wird.

Man beschreibet den Cirkel AFBK, nach seinem Diametro AB, so gros als die halbe Länge des Perpendikuls ist, träget auf die Circumferenz von A sowol gegen F als K, nach Belieben einige gleiche Theile, zum Exempel auf die Seite AF, die Theile AC, CD, DE, EF, und auf AK, die Theile AG, GH, HI, IK, und ziehet von einer Seiten zur andern aus denen correspondirenden Theilen die Linien CG, DH, EI, FK, die gegen einander parallel zu stehen kommen.

Ferner macht man die Linie LM, so lang, so gros die krumme Linie des Bogens AF, oder AK ist, und zwar auf folgende Art: Man nimmt die zwey Chordas von jeder Helfte des ganzen Bogens AF, zusammen, träget selbige auf die Linie XV pon X in V, dann aber die Chordam des ganzen Bogens AF, auf eben diese Linie von X in Z, theilet das kleine Spatium zwischen Y und Z, in drey gleiche Theile, und träget einen solchen dritten Theil von Z in V, so wird die Linie XV, welcher hernach LM, gleich gemachet wird, der Bogen-Linie AF, ihrer Extension nach, gar genau beykommen. Darauf theilet man besagte Linie LM, in so viel gleiche Theile, in so viel der Bogeu AF, getheilet worden,

den, und zwar nach unserm Exempel in 4, träget einen von diesen Theilen auf die Linie CG. von C in N und von G in O, weiter nimmt man auf LM, zwey Theile, träget selbige auf die Linie DH. von D in P, und von H in Q, alsdann träget man auch die 3 Theile der Linie LM, auf EI, von E in R, und von I in S, wie auch die ganze Linie LM, als alle 4 Theile, auf FK, von F in T, und von K in V, und so weiter, woferne man noch mehrere Theile auf der Circumferenz des Cirkels determiret hätte. Endlich ziehet man durch diese gefundene Puncten NPRT und OQSV zwey Linien AT und AV, welche als krumme Linien die verlangte Cycloidem dargeben werden.

Nach dieser Figur muß man nun die zwey obbemeldte Bleche auf das accurateste formiren, und hinter der Uhr selbige solcher Gestalt anrichten, daß die Perpendicul-Stange ihre rechte Bewegung dazwischen haben möge. Hierbey ist noch dieses zu merken, daß die Bleche so gar lang nicht seyn dürfen, weil solches nichts nutzet, indem die Perpendicul-Stange bey ihrer Bewegung die Bleche so weit hinaus nicht anzurichten vermag. Was das übrige in dieser Uhr, so noch zum Zeigerwerk gehöret, anlanget, wird selbiges nach unseres Auctoris Beschreibung auf folgende Art angeordnet:

Von dem Zeigerwerk.

Man richtet erstlich bey YY eine besondere Platte an, die mit den zweyen Uhr-Böden parallel

rallel lauffet, und von dem nächsten bey AA. nur um drey Linien abstehet, zum Zeiger-Blat vor die Stunden und Minuten, und beschreibet aus dem Centro, a. durch welche die Axe R. des Walzen-Rades gehet, etliche Cirkel, zur Eintheilung vor 12. Stunden, und darüber vor 60 Minuten, ferner füget man an besagte Axe, hinter den Boden AA, das Wechsel-Rad b. von 30 Zähnen, nebst seinem Zeiger-Rohr daran, das über das Zeiger-Blat hinaus in e langet, und den Minuten-Zeiger aussen mit herum drehet. An diesem Wechsel-Rad stehet unten bey n. ein anderes, das eben so viel Zähne als das obere hat, und zugleich, indem es von jenen beweget wird, das daran stehende Trieb h. von 6 Trieb-Stecken, mit in eine Bewegung bringet, welches Trieb dann wieder ein anderes Rad bey f. zugleich fort treibet, solches hat 72 Zähne, und ebenfalls neben daran ein Rohr, das zwar auch über das Zeiger-Blat, aber nicht so weit hinaus als jenes bey e, sondern nur bis in g. gehet, an dieses Rohr kommt der Stunden-Zeiger, der etwas kürzer als der Minuten-Zeiger, wegen seines etwas kleinern Ziffer-Ringes gemacht wird. Endlich muß man auch, um die Secunden auf dieser Uhr richtig vorzustellen, auf ein rundes meßinges Blat ein paar concentrische Cirkel ziehen, selbigen Ring in 60 gleiche Theile theilen, und es dann aussen an der Axe des Cron-Rads vest machen, damit sich diese Scheibe mit der Axe herum drehe, indem aber diese, wegen der grössern bey Y Y, nicht ganz ge-

sehen

sehen werden kan, gleichwie die rode Figur gar deutlich zeiget, so wird oben bey O eine unbewegliche Spitze angeordnet, welche, indem das Secunden-Blat mit der Axi des Cron-Rads herum gehet, die verlangten Secunden darauf andeutet.

Noch besser könte man allhier bey denen Secunden das Werk anrichten, so man, nach der anjetzo meistentheils gebräuchlichen Art, den Stunden- und Minuten-Ring über den Secunden-Ring, wie in der zweyten Figur zu ersehen, extendiret, so wird man nur auf einer Scheiben um desto leichter, und bey Herumdrehung des Secunden-Zeigers desto bequemer das verlangte darstellen können. Endlich ist sowol wegen der Schwere des Gewichts, als des Perpendikuls noch dieses zu melden übrig, daß man die Schwere von jedem bey solchen eben so genau nicht zum voraus determiniren, sondern nur ungefehr sagen möge, daß, wenn die Uhr recht gut, und der Diameter der Walzen DD, nicht über einen Zoll groß, die Schwere bey 6 Pfund ausmachen könne, welche Schwere bey den Uhren mit einer Trummel-Walzen, die wol noch besser, dann jene mit Walzen sind, indeme man dazu nur ein Gewicht nach der zweyten Figur vonnöthen hat, wiederum different ist. Die Schwere des Knopfs zum Perpendikul, den man aus einem starken meßingenen Blech insgemein in einer Linsenförmigen Figur zubereitet, und innen mit Bley ausgiesset, damit er die Lufft desto besser durch-

schnei-

schneiden, und demnach keinen merklichen Gegenstand erdulten möge, wird mehrentheils bey 3. Pfunden angenommen.

Letztens ist auch allhier nach des Auctoris Anweisung, annoch zu zeigen nicht undienlich, da wir die innere Structur der Perpendikul-Uhr bishero betrachtet, wie die Bewegung in einem solchen Werke sich ereigne, und dabey die determinirte Zeit sich darthue, welches das folgende lehren wird.

Wie die Bewegung der Räder und Getriebe geschiehet.

Nachdem aus der obigen Erklärung bekannt ist, daß das Uhr-Gewicht die Walze DD, und zugleich mit das Walzen-Rad CC, in eine Bewegung bringet, so ergiebet es sich erstlich nach der zuvor angemerkten Anzahl der Zähne und Trieb-Stecken bey jedem Rad und Trieb, daß, indeme das Walzen-Rad, als das unterste, seinen Umgang einmal absolviret, das folgende, als das Mittel-Rad F, weil dessen Trieb 10mal herum gehet, bis das Walzen-Rad nur einmal herum kommet, 10mal, das Cron-Rad H, indem dessen Trieb 6mal geschwinder, denn das Mittel-Rad beweget wird, 60mal, und das Steig-Rad K, das noch einmal so geschwind als das Cron-Rad gehet, 120mal herum gelange; Ferner, ist es richtig, daß, weil das Steig-Rad 15. Zähne hat, und die Spindel-Lappen wechselsweis forttreibet, in einem Umgange dieses

Rades 30. Streiche, und demnach eben so viel Vibrationes des Perpendikuls, folglich aber, da das Steig-Rad 120. Umgänge hat, bis das Walzen-Rad einen verrichtet, 3600. Streiche und Vibrationes sich ereignen werden, welche die eigentliche Quantität der in einer Stund enthaltenen Secunden sind, also, daß, so diese 3600. Vibrationes just auf eine Stunde, bey richtiger Stellung des grossen Knopfs an dem Perpendikul fallen, und selbiger in eine Bewegung gebracht wird, zum Gebrauch so richtig dienen muß, daß bey jeder Vibration eine Secunde just vorbey gehet, da denn das Walzen-Rad CC, anbey erst in einer Stund herum gehen, und den an dessen Rohr angeordneten Zeiger auf der in 60. Theil eingetheilten Scheiben, um die Minuten zu zeigen, mit herum drehen wird, hingegen muß das Gegen-Rad bey f. mit seinem an dessen Rohr bey g. stehenden Zeiger, indeme die beyden Wechsel-Räder b. und n. samt dem Trieb auch mit dem Walzen-Rad in einer Stund einen Umgang, und das Gegen-Rad bey f. 12mal so viel Zähne als das Trieb Stangen in sich begreiffet, hat, 12mal so langsam herum gehen, und mit dem Stunden-Zeiger die 12. Stunden andeuten, endlich, weil das Cron-Rad H. 60mal so geschwind als das Walzen-Rad bey den Minuten umgehet, so folget auch, daß ein an jeder Axi applicirte Zeiger aussen auf der in 60. Theil eingetheilten kleinen Scheiben auch die Secunden richtig zeigen müsse. Dieses alles wird man

noch

noch leichter verstehen können, so man einige Fundamenta aus dem Kunstreichen Uhrmacher bey der Welperischen Gnomonique, oder P. Alexander von Uhren, wie auch aus Herrn M. Leutmanns Nachricht von Uhren sich bekannt macht.

Von allerhand Seiden-Farben.

Wie die rohe Seide auf das beste zuzurichten.

Hierzu muß man auf ohngefehr 2 Pfund roher Seiden, ein halb Pfund gedörrter und klein geschabter guter Seiffen nehmen, und 2 Stund zusammen sieden lassen, dazu die Seide in einen Sack, damit sie nicht untereinander verwirret werden kan, gethan werden, so sie nun rechter Gebühr nach wol abgesotten, kan man sie auf das reineste ausspühlen, alsdann ist sie tüchtig auf allerhand Art und Weise zu färben, doch muß sie zuvor wol alauniret werden. Andere pflegen es auch also zu machen; Sie nehmen erstlich auf ein jedes Pfund Seiffen, einen Vierling schwarze oder braune Seiffen, und schmieren die Seiden damit durch und durch, thun sie hernach, so solches geschehen, in einen saubern leinenen Beutel, lassen sie darinnen kochen bey 6 oder 7 Stunden lang, nehmen hernach den Beutel mit der Seiden heraus, und lassen solche erst eine Weile darinnen erkalten, daß man sie gar leichtlich mit der Hand heraus thun kan, spühlen sie hernach bey einen

fliessenden Wasser mit gewaltigen Ausschlagen eine Viertel-Stunde lang wol aus, und thun dieses Ausspühlen so lange, bis die Seide schön, klar und wieder rein wird, und lassen es dann wol ertrocknen, dann färben sie solche nach ihrem Selbst-Belieben. NB. Dieses muß dann bey aller rohen Seide geschehen, die noch nie abgesotten worden ist.

Wie die abgesottene Seide auf das beste zu allauniren.

Wann solches recht und wol gethan seyn soll, so ist vonnöthen, daß man auf ein jedes Pfund abgesottene Seiden ein Viertel-Pfund Alaun nehme, welchen man in einen kleinen, doch reinen Geschirr oder Kessel zerschmelzen lassen solle, und so er geschmolzen, so kan man solchen in einen Hafen mit Wasser giessen, und alsdann die Seiden eine Nacht lang darein legen. NB. Dieses ist hiebey wol zu merken, so viel Pfund Seiden man allauniren will, so viel Viertel Pfund Alaun muß man auch darzu nehmen.

Seide auf das schönste roth zu färben.

Und zwar erstlich von der Beitzung der Seiden, ehe solche auf Carmesin-Roth gefärbet wird.

Vor allen ist hier zu observiren, daß man (so die Seide recht und wol gebeitzet werden solle) auf ein jedes Pfund derselben vier Hand voll schöne

schöne Weitzen-Kleyen in zwey Eymern Wasser übersieden, hernach in ein hölzernes reines Gefäß thun, und über Nacht stehen lassen muß, alsdann kan man es abklären, die Helfte des Wassers davon nehmen, ein halb Pfund Alaun ¼ Pfund gestossenen Weinstein, und 1. Loth schöner Curcuma darein thun, und zusammen mit fleisigen Umrühren wol aufsieden lassen, so es nun ¼ Stunde also mit einander gesotten, muß man den Kessel vom Feuer setzen, und die Seide also heiß darein stecken, den Kessel alsdann dicht zudecken, daß nichts ausrauchen oder ausdünsten kan, so es nun also 3. Stunden gestanden, spühlet man die Seiden aus einem kalten Wasser rein aus, schlägt es stark über ein Holz, und lässet es wol ertrocknen: Darauf nimmt man ¼ Pfund Gall-Aepfel, thut solche klein zerstossen in einen Eymer Regen- oder Flies-Wasser, lässet es eine Stunde lang sieden, setzet alsdann den Kessel wieder von dem Feuer, und so man etwan eine Hand darinnen erleiden kan, stecket man die Seide darein, und lässet sie eine Stunde lang darinnen, dann lässet man sie vertriefen und wol trocken werden.

Nun folget, wie solche Seide auf das schönste Carmesin-Roth zu färben.

Wann nun die Seide, wie besagt, auf das beste also zubereitet, so nimmt man selbige, und thut auf ein jedes Pfund gar subtil gestossene, und durch ein hären Sieb gesiebte Cochenillen,

und thut sie in den obern Theil, oder übrigen Eymern, der obigen Beitze in einem meßingenen Kessel, hänget solchen über das Feuer, und lässet es zum sieden, nimmt solche hernach ab, bedecket ihn sauber, daß nichts unsauberes hinein komme, und lässet es also verschlagen. Nach solchen hänget man den Kessel wieder über das Feuer, thut 3. Loth klein gestossenen weissen Arsenicum, und 5. Loth Weinstein darein, lässet es zusammen eine Viertel-Stunde sieden, thut denn den Kessel abermal von dem Feuer, lässet es ein wenig verschlagen, aber nicht lange, stecket hernach die Seide darein, und arbeitet sie mit dem Stecken wol unter einander um, damit die Seide nicht bunt oder scheckigt werden kan; alsdann ringet man sie wol aus, und so sie etwan an der Farbe nicht hoch genug wäre, so muß man die Farbe wieder, wie zuvor, über das Feuer hängen, und zum Sude kommen, dann wieder abheben, und abermals zerschlagen lassen, und dann die Seide noch einmal darein stecken. Ist dann nun solches alles wolgethan, so spühlet man erstlich die Seide in heissen Wasser, darinnen auf ein jedes Pfund Seide ein Loth der besten Venetianischen Seiffen zerlassen, wol aus, und nachgehends im kalten fliessenden Wasser, und schlägt sie auf der Kanten oder Ecken eines Holzes aus, und hänget sie auf, und lässet sie wol ertrocknen, alsdann wird sie abgeweifft, auch so es rohe Seide wäre, gestrichen, so hat man gute Carmesin. NB. Wann man Carmesin zum Grund auf Violet färben will, so muß man allezeit

lezeit an dem Gewichte den dritten Theil ersparen, das ist, man muß auf 1 Pfund Seiden, oder andere Waare nur 2 Loth Cochenillen, 2 Loth weissen Arsenicum; und 4 Loth Weinstein nehmen.

Schlechte rothe Seiden.

Man nimmt zu jeden Pfund Seiden, Fernambuck 1 Pfund, lässet es aufsieden, giesset es alsdann durch ein Sieb in einen Zuber, und lässet das Holz noch einmal aufsieden, wann man zuvor etwas kalt Wasser dazu gethan. Darinn kehret man nun die Seide um, ringet sie recht aus, setzet sie wieder auf Stecken, und kehret sie in der andern Suppen, bis es genug hat, alsdann thut man ein wenig Potaschen darein, oder in kalt Wasser, kehret es darein, und wann es roth genug ist, so spühlet und trocknet man dieselbigen.

Seiden Blut roth zu färben.

Man verfähret mit der Beitze, wie schon gemeldet, darnach nimmt man auf 1 Pfund Seiden ein halb Pfund Alaun, ein Viertel Pfund klein gestossenen Weinstein; lässet es mit einem Eymer voll Beitz-Wasser eine Viertel Stunde kochen, und wann es vom Feuer wieder genommen worden, so stecket man die Seiden 2 Stunden lang darein, hernach spühlet man sie aus, schläget es über das Holz, und lässet sie trocknen, alsdann nimmt man einen

Eymer Beitz-Wasser, thut darein ein Viertel Pfund gestossenen Gallus, und setzet es über das Feuer, bis man die Hände darinnen leiden kan, stecket darauf die Seide wieder 2. Stunden lang darein, und alsdann trocknet man sie. Darauf nimmt man guten Fernambuck 1. und ein halb Pfund, thut solchen in Weitzen-Kleyen-Wasser, und lässet das Holz, so man in einen leinenen Beutel thun solle, aufkochen, alsdann setzet man den Kessel vom Feuer, decket ihn dichte zu, und lässet es eine Nacht stehen. Hernach thut man ein halb Loth Potaschen darein, und hänget es wieder über das Feuer, lässet es aufsieden eine gute Stunde, und giest so viel Flies-Wasser darzu, als davon eingekocht ist. Denn nimmt man den Beutel mit der Farbe heraus, und stecket die Seiden darein, wenn es wenig verschaumt ist, und deckt den Kessel dichte zu, lässet es eine halbe Stunde stehen, ringet es aus über das Holz, spühlet es in einem reinen Flies-Wasser, ringet es wieder aus, und lässet es trocknen. Wäre es aber noch nicht roth genug, so nimmt und siedet man die Farbe nochmals auf, stecket die Seide wieder darein, spühlet es alsdann in der Seiffen, wie die Carmesin-Farbe, und hernach in fliessenden Wasser, so hat man schön roth.

Seiden Incarnat zu färben.

Man nimmt zu jedem Pfund Seiden fünf Viertel Pfund Fernambuck, thut es durch ein

Sieb

Sieb in einen Zuber, und giest kalt Wasser darzu, kehret die Seiden so lange darinnen um, bis es fein warm, und die Kraft heraus ist, alsdann spühlet und trocknet man sie.

Oranien-farbe Seide.

Man leget erstlich die weisse Seiden in Alaun-Wasser, wie die gelbe, alsdann nimmt man Orleans ein achtel Pfund, leget es eine Nacht in das Wasser, und lässet es weichen, hernach thut Potaschen 2. Loth darzu, und kochet es auf.

Wann es eine halbe Stunde gekochet, so thut man gestossenen Mekin 1. Loth darzu, und lässet es verschlagen, alsdann stecket man die gealaunirte Seiden darein 1. 2. oder 3. Stunden, nachdeme man es in der Farbe haben will. Alsdann spühlet man es in einem feinen Seiffen-Wasser, bis es klar wird, darnach spühlet man es wieder in reinen Wasser, und refiliret es.

Blaue Seiden-Farbe.

Man nimmt einen halben Metzen büchene Aschen rein ausgesichtet, und drey Eymer Flies- oder Regen-Wasser, und macht eine Lauge davon, thut dann solche in ein hölzern Gefäß, so mit einem Deckel vest verwahret ist, darein thut man Weitzen-Kleyen 2. Hände voll, Krapp ein achtel Pfund, klein gestossenen weissen Weinstein ein achtel Pfund, Potaschen 1. Pfund, klein gestossenen Indigo Quadimolio ein halb Pfund. Rühret es hernach mit einer Krucken

wol um, das muß man aber alle 12. Stunden und 14. Tage lang an einander thun, bis einem der Guß an den Fingern grün fället, alsdann so kan man färben. NB. Man muß die Farbe, ob sie gleich fertig, dennoch alle Morgen fleisig rühren.

Wann man nun die Seiden färben will, so macht man selbige in warmer Laugen, welche frisch durchgeseihet seyn solle, naß, und ringet sie aus, alsdann stösset man sie in die Farbe, und hänget einen Drief darein, wie die Färber zu thun pflegen.

Hernach nimmt man noch eine Kippe, wie die Blau-Kippe, machet die voll wol durchgeseihte Lauge, und wann man die Seide von der Blau-Kippe ringet, so spühlet man sie in dieser durchgeseihten Lauge rein ab, ringet sie hernach rein aus, spühlet sie im fliessenden Wasser, schläget, trocknet und refiliret sie. Will man aber ohne Laugen färben, so machet man die Seide vorerst naß in der Spühl-Kippe, so bedarf man der ersten Laugen nicht, und kan hieraus viererley Blaues gemacht werden, als: von Dunkel in Licht-Blau, nachdeme man die Seide lange in der Farbe liegen lässet. Wann sich aber die Kippe ringert, so kan man sie füllen aus der Spühl-Kippen, und wieder so viel Laugen darein machen. Wann aber die Blau-Kippe matt würde, so thut man ein Viertel Pfund klein gestossenen Indigo Quadimolio, klein gestossene Potaschen ein halb Pfund, Krapp 1. Loth, Weitzen-Kleyen eine Hand voll, gestossenen Wein-

Weinstein ein halb Loth darzu; dieses muß man 8 Tage lang also stehen lassen, und alle 12 Stunde gerühret, dann kan man, wie zuvor, färben.

Seiden schön grün zu färben.

Man nimmt auf ein Pfund Seiden Englischen Alaun ein viertel Pfund, weissen Weinstein ein achtel Pfund, klein gestossen, thut es zusammen in heiß Wasser, und lässet es zergehen, hernach stecket man die Seiden darein, und lässet sie eine Nacht darinnen stecken, dann thut man sie heraus, und lässet sie trocken werden. Nach diesem nimmt man 1 Pfund Scharte, kochet den in anderthalb Eymern Wasser eine gute Stunde lang, thut hernach das Kraut heraus, und wirffet es weg, und thut hingegen 1 Loth Grünspan darein, rühret es mit dem Stecken wol um, und stecket dann die Seiden auf eine viertel Stunde lang darein, dann thut man sie heraus, und lässet sie kalt werden, alsdann thut man 2 Loth Potaschen in die Farbe, rühret es wacker mit dem Stecken um, und stecket die Seiden wieder darein, bis daß sie dunkelgelb genug zu seyn scheinet, alsdann spühlet man sie fein aus, lässet sie vertrieffen, und stecket sie auf die Blau-Kippe, bis daß einem grün genug zu seyn dünket, darauf spühlet man sie aus, so hat man schön und gut grün, schläget es über die Kaute und reteliret es. Nachdeme man sie aber dunkel haben will, muß man

sie

sie auch länger auf der Farbe liegen lassen, dann Anfangs wird es Sittich-grün.

Seiden schön Gras-grün zu färben.

Erstlich wird die Seide gewaubet, wie das Stroh-gelb, und das eben so hoch an Coleur, und hernach rein ausgespühlet, und fein mit dem Stecken gleich gerungen, und dann über die Blau-Kippe gezogen, mit 15. bis 20. Hände voll Tovans, nachdem die Kippe stark ist. Man muß auch in Acht nehmen, daß man nicht zu viel Tovans trecket, oder ziehet, und wann man umgezogen hat, so rühret man die Kippe wiederum auf, so kan man nach einer Stunde wiederum darauf arbeiten, und dieses also alle Stunden, man muß aber fleisig Achtung geben, daß man die eine Hand voll nicht länger inhält, denn die andere, welches man in der Zahl beobachten muß; und wenn die Seide aus der Kippe kommt, muß sie wol verkühlen, alsdann spühlet und reiniget man sie fein stark mit Stecken aus, und lässet sie trocknen.

Seiden Seladon-grün zu färben.

Darzu wird die Seide gar hell und licht gewaubet, denn über eine schwache Kippe gezogen, hernach folgends damit verfahren, wie mit dem Grünen, und darauf getrocknet.

Seiden Carmesin-Violet en Purpur- oder Purpur-Farbe.

Erstlich siedet man die Seiden ab, und alauniret sie, als das Kapp-Roth, hernach thut man

man rein Wasser in den Kessel, und nimmt zu einem jeden Pfund Seiden 1. Unze Gallus, anderthalb Unzen Cochenillen klein gestossen, und 1. Unze Gummi. Lässet das zusammen sieden, wie das Carmesin-Roth, alsdann legt man die Seiden eine Nacht lang darein, und spühlet sie aus, so hat man gute Purpur.

Wann die Carmesin-Seide soll Violet seyn.

So muß man es über die Blau-Kippe ziehen, so offt es einem beliebet, nachdem man es licht oder dunkel haben will, hernach spühlet man es sauber aus, und trocknet es, fället sehr schön.

Ander Violet.

Man nimmt zu jedem Pfund Seiden ein Pfund Provinzien-Holz, das aufgesotten. Die Seide, wie das Roth darinnen umgekehret, dann thut man in der letzten Suppen ein wenig alten Gallus, alsdann spühlet es aus, und trocknet es.

Seiden gelb zu färben.

Man nimmt einen reinen Kessel, thut darein auf jedes Pfund Seiden Gallus 6. Unzen, Gelb-Holz 6. Pfund. Das Gelb-Holz lässet man vorerst kochen, und so es eine Stunde gekochet hat, so thut man den Gallus darein, und lässet es darauf noch eine halbe Stunde kochen. Wann nun die Seide geallaunirt, und ausgespühlet,

spühlet, in den Kessel gekehret, und dann mit ein wenig Potaschen gerungen, alsdann reiniget man solche noch einmal aus, und lässet es eine Nacht darinnen liegen; des andern Morgens aber spühlet man es aus, klopffet und trocknet es.

Perlen-farbe Seiden.

Man thut in einem Kessel rein Wasser, und zu jedem Pfund Seiden ein viertel Pfund Seiffen, lässet die Seiden 2 Stunden kochen, thut hernach in ein Gefäß etwas reines Wasser, und von der Blau-Kippe eine Gelte voll dazu, oder da es zu viel wäre, nur halb voll, vermischet solches wol untereinander, spühlet die Seiden wol dadurch und trocknet sie hernach.

Seiden schön Gold-gelb zu färben.

Hierinnen verfähret man mit der Seiden, wie mit dem Strohgelb, nur allein, wann es hoch genug ist, so thut man es in die letzte Suppen, von dem Orangen-Wasser, und kehret es darauf so lange, bis daß es hoch genug ist, dann spühlet und trocknet man es.

Feine schwarze Seiden-Farbe zu machen.

Zum ersten nimmt man einen reinen Kessel, von 2 Tonnen Wasser, und thut darein Bort 1 und einen halben Sack, Provinzien-Holz 6 Pfund, Schmack 6 Pfund, und lässet es 2 Stunden sieden, darnach schläget man es durch ein Sieb in eine Tonne, und wirfft den Dreck

hin-

hinweg, füllet hierauf wiederum rein Wasser in den Kessel, und thut noch darzu gestossenen Gallus 15 Pfund, Lerchen-Schwamm 1 Pfund, Granat-Schaalen 3 Pfund, Calmus 2 Pfund, Sennet-Blätter 3 Pfund, Entian 2 Pfund, Orego 2 Pfund, lässet alles zusammen 2 Stunden kochen, schlaget es alsdann durch ein Sieb zu den andern Farben in die Tonne, lässet es 4 Tage darinnen stehen, und ruhen, und thut es hernach in den Kessel, daraus man färben will, macht ein Feuer darunter, und so bald solcher heiß geworden, so thut man darein Schliff 1 Eymer, und lässet die Farbe wacker aufkochen oder aufkammern, und thut alsdann noch darein Antimonii oder Spießglas 1 Pfund, Honig ein halb Pfund, Borax ein halb Pfund, Silberglett 1 Pfund, Gold-Schaum ein halb Pfund, Grünspan 1 Pfund, alles klein gestossen in den Kessel, und wann die Farbe warm ist, so streuet man Feylspähne von einem Schlosser 30 Pfund, Gummi 20 Pfund, Kupperroth 20 Pfund, darzu, lässet es zusammen 8 Tage lang stehen und ruhen, und färbet alsdann daraus. NB. Wann man färben will, muß man ein Quart Brandwein darein thun, dann färben und ausspühlen.

Ein bewährtes Mittel, wann die Farbe nicht gut thun will, und sich aufwerffen wolte, wie solcher wieder zu helffen.

Wann es sich (wie es zum öfftern geschehen) zutrüge, daß sich die Farbe beginnete aufzuwerfen,

werfen, so solle man fleisig beobachten, in was Zeichen des Monats man Seide-Farbe gestellet hat, und in was vor einem Zeichen sie sich aufgeworfen hat, alsdann nimmt man einen Kessel von 3. Eymer Wasser, und thut darein Borax 2. Unzen, Lerchen-Schwamm ein halb Pfund, Silberschaum ein viertel Pfund, Grünspahn 4. Unzen, Brandwein ein Quartier, lässet das eine Stunde zusammen kochen, und thut es nachgehends in die Farbe, lässet es 14. Tage ruhen, und wann man färbet, so mache man ein Beavret von Sennetblättern 2. Pfund, Enzian 2. Pfund, Lerchen-Schwamm 1. Pfund, Granat-Schaalen 2. Pfund, und lässet es zusammen 2. Stunden sieden, und den Kessel damit anfüllen. Wann dieses geschehen, wird die Farbe wol dauern, und auf 100. Jahr hinaus gut bleiben, und je länger man aus solcher Farbe färben thut, je schöner auch die schwarze Farbe werden wird. Man muß sich aber wol vorsehen, daß ja keine Seiffe darein kommt, sonsten würde es verderben, und derselbigen nicht mehr zu helfen seyn. Daferne man es aber je versehen, daß von dem Talk, oder Unschlitt-Licht etwas in die Farbe fallen möchte, lässet man es kalt werden, und wo man das Fette, Talk oder Unschlitt schwimmen siehet, so nimmt man solchen fein säuberlich herab, so man aber nichts siehet, so muß man nur die Rühr-Schaufel glühend machen, und über der Farbe damit herumfahren und streichen, das wird dann alle Fette hinweg nehmen, daß keine mehr zu spüh-

ren

ren seyn wird. Alsdenn nimmt man ein Säcklein mit Cannefaß, füllet selbiges mit Kleyen an, und hänget es, wenn der Kessel warm ist, hinein, und lässet es 2. oder 3. Stunden, darinn hangen, darauf thut man solches Säcklein wieder heraus, und nimmt frisch graues Lösch-Papier, und bedecket oben besagte Farbe damit, welches Papier denn alle Fette gar an sich ziehen wird. Nach diesem kann man den Kessel abstäuben und darauf färben. So man aber färbet, muß man die Farbe alle Tage verstärken, als Morgens, wenn sie warm ist, mit Gummi 6. Pfund, Kupferroth 6. Pfund, Feilspähnen 4. Pfund, und ein viertel Pfund von einem Eimer Schlieff, und dann 3. Tage darauf gefärbet, auf eine Parthey von 6. Pfund Seiden, wenn die gefärbet ist, abgesotten und vergallet.

Es muß aber zu jedem Pfund Seiden 12. Unzen Gummi kommen, der Gallus zuvor 2. Stunden kochen, und alsdenn die abgesottene Seide 2. Nächt und Tage darein geleget, und also steif muß gerungen werden.

Alten Sammet zu waschen, daß er gleichsam wiederum neu wird, komt von einem Franzosen, der es in Berlin getrieben, und viel Geld damit verdienet hat.

Man nimmt Urin und Wasser, eines jeden so viel, als man zu brauchen für nöthig erachtet, Alumen Rochä 4. Loth, gebrannter Wein-Hefen und Weinstein jedes 2. Loth, stösset alles

wol unter einander, und lässet es im Harn und Wasser in einem Kessel eine halbe Stunde sieden, und alsdann etwas von Kleyen hinein werfen, hernachmals nimmt man einen Kessel, legt ein vierfaches Tuch mit Aschen und Kleyen darauf, giest von dem Harn und Wasser, so man in dem Kessel sieden lassen, oben darauf, und läst es in das Becken durchlauffen, alsdann legt man, wenn solches geschehen, den Sammet in ein Züberlein, giest die Laugen ein wenig warm also darüber, daß der Sammet allenthalben gleich damit benetzet werde. Endlich wäscht man es mit fliesendem Wasser ab, und läst es in einem Schatten trocknen. so wird der Sammet seiner Flecken wiederum los.

Den weichen Sammet wieder schön und steif zu machen.

Man nimmt Gummi-Tragant 4. Theil, Gummi Arabicum 1. Theil, stösset jegliches besonders, dann vermischt man es untereinander, thut es in eine Schüssel und giest Wasser daran, läst es Tag und Nacht stehen, nach diesem kehret man das letzte Theil des Sammets heraus, nimmt einen Schwamm, netzet den in diesem Wasser, und bestreichet die letzte Seiten des Sammets damit, läst es hernach trocken werden.

Die Flecken aus purpurfarbenen Sammet oder Scharlach zu bringen, daß es ihme an der Farbe im geringsten keinen Schaden bringet.

Man nimmt des Safts von Seifen-Kraut, legt

legt etwas davon auf die Flecken, läst es bey 2. oder 3. Stunden darüber liegen, wäschets nachmals mit warmen Wasser wiederum ab, und so der Fleck noch nicht heraus gegangen, thut man wieder etwas von den Safft darauf, und wäschet es wieder, wie zuvor. NB. Wo aber der Zeug nicht Purpurfarb ist, so nimm ein wenig Seiffen, und ein wenig von dem gemeldten Safft, vermische es wol unter einander, und reibe den Flecken damit aus.

Flecken von Wachs aus allerhand farbigten Sammet zu bringen.

Schmiere den Wachs-Flecken mit weisser Seiffe, und lege oder hänge den Sammet mit den Flecken an die Sonne, so lange bis das Wachs von der Sonne erweicht worden, alsdann wasche es mit Wasser, so gehen die Flecken alle wieder heraus. Oder mache es auf folgende Art: Nimm ein gut Rocken- oder Semmel-Brod, so fein hart ist, schneide dasselbe in der Mitten entzwey, laß es auf einen Rost rösten, schabe die Asche und allen Unrath wieder davon ab, und reibe die Wachs-Flecken also warm, doch fein allgemach, und so lange damit, bis du nichts mehr von den Flecken vermerkest, und solches kan man zu allerhand Farben gebrauchen, nur einzig und allein die Carmoisin ausgenommen, denn aus dieser Farbe sind die Flecken am schwersten zu bringen, doch kan es also angestellet werden. Oder: Man nimmt

dergleichen mit Wachs-Tropfen bemackelten Sammet, leget solchen auf einer Tafel aus, und verdecket die Flecken mit einem zarten subtilen leinenen Tüchlein, so in Flies-Wasser genetzet seye, nimmt hernach ein Blech oder Platte von Eisen, und legt solchen auf das genezte Tuch, so kommt das Wachs alles sämtlich heraus, und ziehet sich in das genezte Tuch.

Allerley Flecken aus Carmoisin-Sammet zu bringen.

Man soll eine Lauge von Reb-Aschen bereiten, darein in ein paar kleine Becherlein 1. Loth Alaun thun, und es eine Weile also zusammen stehen lassen, nachmals solches durch ein Tuch seihen, abermal von Alaun und harter Seiffen 2. Quintlein darzu thun, von welcher Seiffe aber ein halbes Quintlein, gemeinen Salzes eine Viertel Unze, gleich so viel des Salmiacs, von Chelidonien- oder Scheelwurz-Safft halb so viel, Kälber-Galle ein halb Loth; dieses alles vermischet seihet man durch ein leinen Tüchlein, und wo es vonnöthen ist, muß man auch nasse Scharlach-Wolle, und klein geschnittenes Bresillien-Holz darzu thun, hernach solches alles zum Feuer setzen, und ein wenig kochen lassen, dann abermal durch ein leinenes Tüchlein seihen, so hat man ein rechtes Wasser, mit welchem man alle Flecken aus dem Carmoisin-Sammet heraus bringen kan.

Klei-

Kleider vor Motten und Schaben zu bewahren.

Darzu sind folgende Dinge: 1) Campfer mit Lein-Samen, oder Pfeffer-Körner in ein leinen Tüchlein gebunden. 2) Schachteln voll Löcher gebohret, und frische Citronen darein gelegt. 3) Gedörrtes Nuß-Laub, Hopffen und Krausemünze zwischen die Kleider gelegt. 4) Wermuth und Nuß-Laub, oder Wermuth und Hopfen. Dieses alles lässet keine Schaben und Motten in die Kleider kommen, wenn man solches in die Kleider-Kästen zwischen die Kleider hin und her leget, daß sie von solchem Geruch angefüllet werden.

Tapeten schön zu putzen.

Nimm eins davon, klopfe den Staub aus, wie der Kirschner die Felle, darnach breite es aus, und kehre es mit einer Kehrbürste oder ganz neuem Besen sauber aus, halte hernach saubere Lumpen über eine Glut, und reibe es damit, bis sie schmutzig werden, und dieses wiederhole von neuem, bis sie nicht mehr schmutzen; mache hernach waizene Kleyen warm, reibe sie mit einer Kartetsche wol ab, kehre sie ab, und klopfe sie wieder, wie oben, aus. Das Silber, wenn es schmutzig ist, kan man mit frischem Brod oder Kleyen in einem Tuch reiben, so wird es wie neu. Calcinirte Kalbs-Kopfs-Schaalen, klein zerrieben, thun es auch. Oder: Nimm Ochsen-Galle 6. Loth, Seiffen und Honig auch so viel,

1. Loth Benzor-Tinctur, und Gummi nach Gutdünken, thue dieses zusammen in frisch Wasser, wasche die Tappeten damit, bis keine Unreinigkeit mehr davon gehet, hänge sie auf, laß sie halb trocknen, alsdann thue sie zwischen weisse Tücher geleget in eine Presse, so sind sie wieder neu.

Stühle und Stöcke gar curieux zu lackiren, und auf Schildkroten Art zu mahlen.

Erstlich streichet man die Stühle und Stöcke zweymal mit Fürnis an, alsdann darauf zweymal mit der Mennig, die Flecken, welche hell seyn sollen, lässet man stehen, wie das Holz an ihm selbsten ist, hernach überziehet man den Mennig-Grund zweymal mit Drachen-Blut, wenn es trocken, so machet man die Dupfen mit Cochenillen darauf, so ganz rein zerstossen, aber mit Spiritu Vini gar abgerieben worden, was nun daran überbleibet, thut man ein wenig ganz zart geriebenen Indig darunter, und schattiret damit folgends darauf.

Eine gute schwarze Dinten zu machen, die nicht schimmelt.

Nimm Gummi und Kupfer-Wasser, jedes 2. Loth, Gallus 16. Loth, Wein-Essig 2. Quart. 3. oder 4 Quart Bier-Eßig, und eine gute Hand voll Salz, in einen neuen Hafen zusammen gethan, bey 9. Tagen alle Tage umgerühret, wird gute Dinte, und schimmelt nicht.

Der

Der beste Modus eine gute Dinten zu machen.

Nimm 8. Loth Gallus, zerstosse ihn fein zart, 2. Maas Bier-Essig darauf, setze es auf einen warmen Ofen in einer Stube, lasse es eine Nacht also stehen; dann thue des andern Tages darzu 6. Loth Vitriol, lasse es aber eine Nacht stehen, darnach thue darein 3. Loth Gummi, und lasse die Dinte also stehen, rühre sie alle Tage um, so hast du eine gute Dinte, die wird nicht schimmeln. Schlehen-Wurzel gesotten, und allezeit in die Dinten gegossen, so offt man Bier oder Essig daran giessen will, ist der Dinten auch sehr gut.

Von den Lampen-Lichtern.

Bey denen Lampen-Lichtern ist zu merken sowol das, was darein gegossen, als auch das Gefäß, und der Dacht. Das, was darein gegossen wird, betreffend, nehmen einige das allgemeine Baum-Oel, andere Lein- oder Rüb-Oel, noch andere erwehlen anstatt des Oeles frisches Rind-Schmalz, oder an dessen Statt Sweinen-Schmalz, wie auch das ausgesottene Bein- oder Klauen-Schmalz, und vermeinet jeder Theil einen besondern Vortheil daran zu haben, daß etwan eines wolfeiler seye, als das andere, dieses heller und länger brenne als jenes, oder keinen so üblen Geruch von sich dämpfe, wie etwan eines oder das andere. Zu dem Dacht wehlen einige das innere Mark

von denen abgeschelten Binsen, die meisten aber bedienen sich der gesponnenen Baum-Wolle; diese drehen einige drey- vier- oder sechs-fach zusammen, nachdem sie den Dacht dick oder dünn haben wollen, legen selbigen also in das Oel oder Schmalz, zünden ihn an, und wann er abgebrannt, ziehen sie ihn weiter hervor; andere, zumal wann die Lampe so beschaffen, daß der Dacht nicht liegen kan, sondern aufrechts stehen muß, nehmen ein kleines Reiß von denen Kehr-Bürsten, umwickeln solches mit der gesponnenen Baum-Wolle, und stecken es also gerad in das darzugemachte Röhrlein, in der Lampe, als wornach man sich in diesem Stück zu richten hat. Die Gefässe, welche man zu solchen Lampen-Licht gebrauchet, sind in Ansehung der Materie, daraus sie gemacht werden, von Glaß, oder Crystall, Thon, und gebrannter Erde, überzinntes Eisen-Blech, Meßing, Kupfer 2c.

Aus einem jeden gemeinen Glaß alsobald eine sehr gute Lampe zu machen, welche eine ganze Nacht, ohne zu erlöschen, oder daß man den Dacht hervor zu ziehen nöthig habe, fortbrennet.

Man setzet sich ein gemeines Trink-Gläslein zur Hand, füllet solches halb mit Wasser, und sodann mit Oel, was man für eines von obbenannten zu nehmen beliebet, voll an, sodann

dann nimmt man ein von verzinnten Blech gemachtes, und an denen vier Ecken, mit kleinen Stücklein Pantoffel-Holz versehenes Kreuz, so in der Mitten mit einem Loch versehen, und auf selbiges ein kleines Röhrlein gelöthet ist, durch welches man das eine End des baumwollenen Dachtes ziehen, das andere aber in das Oel hinab hangen lassen kan; dieses Kreuz legt man alsdann in das Gläslein auf das Oel, so wird es wegen des daran bevestigten Pantoffel-Holzes darauf schwimmen, und wie das Oel nach und nach verzehret wird, sich ebenfalls nach und nach senken, der dadurch gezogene Dacht dagegen über sich steigen, und ohne zu verlöschen so lange fortbrennen, so lang er das Oel oder die Fettigkeit auf den Wasser erreichen kan.

Gegossene Lichter zu machen.

Nimm 25. Pfund unausgelassenes Unschlitt, zerschneide es klein, laß es wol aus, und ein wenig erkalten. Thue zwey grosse Hände voll ungelöschten Kalch in einen Hafen, und giesse frisches Wasser daran. Nimm einen Schoppen von diesem Kalch-Wasser, ein wenig Wein-Brandwein, für 1. Kreuzer zerstossenen Campfer, und eben so viel gestossenen Borax, rühre es zuerst unter einander, und hernach alles zusammen in das halbkalte Unschlitt, laß es wieder eine Weile aufkochen, und hernach stehen, bis es aussen an dem Geschirr herum ein wenig gestanden, und giesse es alsdann in die Lichterforme.

Oder: Nimm ein Viertel ungelöschten Kalch, thue solchen in einen Kübel, und schütte nach und nach 4. bis 5. Maas frisch Wasser daran, doch so, daß der Kalch nicht zu schnell übergossen wird, und noch 3. oder 4. Maas übrig bleibe, und lasse ihn fallen, bis das Wasser hell ist. Nach diesem nimm gebrannten Salpeter, Salmiac, Borax, und gebrannten Alaun, jedes für 1. Kreuzer, samt 2. Kreuzer Campfer. Dieses zerstosse alles wol, und thue es in ein kleines Häfelein, schütte 4. bis 5. Ventausen voll von dem besten Wein-Brandwein darein, decke es zu, und lasse es auf einer kleinen Glut aufkochen. Alsdann nimm dieses aus dem Häfelein, und schütte es in einen Hafen, und 3. bis 4. Maas von dem hellen Kalchwasser darzu. Solte das Wasser einen Schaum haben, so muß es durch ein Tüchlein geseihet werden. Zu einen Centner Unschlitt nimmt man 1. Maas von diesem Wasser, und also zu 50. Pfund ein halb Maas, und so ferner. Auf diese Weise schütte das Wasser an das Unschlitt, thue es über das Feuer, und lasse es sieden, bis das Unschlitt schön ausgeloffen ist. Wann es erst beschriebener massen ein wenig gesotten hat, so thue solches, wenn schon noch nicht gar alles zergangen ist, von dem Feuer, rühre es ein wenig um, bis die Stücklein vollends zergangen sind, und laß es stehen, bis es nicht mehr heiß ist. Wann hernach die Mödel gerüstet, und die Dächte eingezogen sind, so giesse solche gemach, daß die Mödel nicht überschüttet werden,

den, laß solches stehen, biß man den Deckel herab nehmen kann, drucke das Unschlitt auf den Deckel, und wann die Lichter kalt sind, die Lichter selbst mit dem Finger in den Model ein wenig unter sich, und ziehe sie heraus. Solte der Dacht abbrechen, so stosse die Mödel in ein heis Wasser, aber nicht zu lang, und schüttle ein wenig, so geht gleich das Licht heraus. Hernach hänge solche in die Luft, so werden sie schön weiß, und halten sich lang. Das obige angemachte Wasser hält sich ein ganzes Jahr, wann es nur nicht in denen Hunds-Tägen gemacht wird, in welchen es sich nicht hält. Der Brandwein macht, daß die Lichter hell brennen, die viererley Pulver machen die Lichter hart, und das Kalch-Wasser weiß; die Dächte müssen von Baumwollen, aber das Garn nicht gezwirnet seyn, sondern man nimmt es nur Fadenweiß, nachdem man will. Wann sie gar hell brennen sollen, nimmt man einen einigen Faden gebleicht leinen Garn dazu. Es ist aber wol Achtung zu geben, daß das Unschlitt, wenn es gegossen wird, nicht viel unruhig gemacht werde, sondern man muß es gar sachte abnehmen, sonsten sprützen sie. Wann man im Schöpfen zu tief hinein langt, so wird es gar unruhig. Wenn du aber nicht mehr so viel Unschlitt hast, so lasse es gestehen, das Wasser ablaufen, und alsdann wieder zergehen, und giesse sie vollends. Wann das letzte zu viel Baumwollen in sich geschlucket hätte, so seihe das Unschlitt durch ein Tüchlein, so kanst du es wieder brauchen. Es müssen auch die Dächte ein

ein wenig mit Unschlitt geschmieret, und nicht gar zu wol gedrehet seyn. Das angesetzte Wasser kan öffters mit hellem Kalch-Wasser angefüllet werden, so, daß man 6. bis 7. Centner davon machen kan. Solte man aber in den Hunds-Tägen Lichter machen, und kein solch gemacht Wasser haben, so darf man nur das Kalch-Wasser allein nehmen, weil man das obige Wasser nicht in den Hunds-Tägen ansetzen darf, sonsten würden die Lichter alle zerspringen.

Von Verfertigung einer guten Seiffe.

Weilen die Seiffe ein in dem Haus-Wesen nothwendig- und unentbehrliches Stück ist, so wollen wir demnach auch anzeigen, wie die Seiffe zu sieden: Nehmet 1. Metzen guter von harten Holz gebrannter Asche, und 1. Viertel ungelöschten Kalch, mischet beydes unter einander, und befeuchtet es mit Wasser, bis es sich pazzet und ballen lässet, schlaget selbiges dann zusammen, und lasset es auf der Erde etwa eine Stunde lang also liegen, inzwischen setzet einen grossen Zuber, so mit einem doppelten Boden versehen, davon der obere etwan einer Spannen hoch von den untern stehen, mit Löchern versehen, und so gemacht seyn muß, daß man ihn nach Belieben heraus nehmen könne; an diesem Zuber muß auch unten ein hölzerner Zapfen, oder an dessen Statt eine meßingene Röhre seyn, so, daß man jenen heraus ziehen, oder diese aufdrehe, und die Lauge nach Gefallen ablassen kan: Diesen obern mit Löchern versehenen

nen Boden nun beleget mit saubern Stroh, schüttet die mit Kalch vermischte Asche darauf, bedecket selbige mit einem Bret, beschwehret sie mit einem Stein, damit alles vest zusammen gedrucket werde, und lasset es also stehen, nehmet sodann das Bret und den Stein hinweg, giesset 6. Gelten voll siedheisses Wasser darüber, wann nun solches etliche Stunden also darüber gestanden, lasset die Lauge vermittelst des losgezogenen Zapfens, oder der aufgedrehten Röhre in einen andern Zuber herab laufen, giesset solche nachmals noch einmal darüber, lasset sie wieder ablauffen, und dieses thut zum drittenmal, inzwischen setzet den Kessel über das Feuer, zerschneidet 10. Pfund Unschlitt, thut selbiges darein, und giesset die Lauge alle darüber, lässet es zusammen sieden, und sehet wol zu, daß sie nicht überlauffe, so diese denn allzuhoch zu steigen beginnet, rühret es geschwind mit einem Rühr-Scheid herum, daß es sich wieder setze, lasset es alles zusammen so lang sieden, bis es dick wird, und sich von demselben abscheelet; nehmet alsdenn 10. Hände voll Salz, werfet es nach und nach in den Kessel zu der Seiffe, lasset es noch 1. Stund lang zusammen sieden, hebet den Kessel alsdann vom Feuer, leget leinene Tüchlein in die mit Löchern versehene Mödel, damit die Lauge dadurch ablauffen möge, giesset die Seiffe darauf, und lasset sie über Nacht stehen und ertrocknen.

Seiffe zu sieden auf eine andere und noch deutlichere Art.

Man nimmt 2. Metzen Aschen, feuchtet dieselbe mit siedheissen Wasser an, macht ein Grüblein in die Asche, und legt 1. Metzen voll lebendigen Kalch darein, decket die Asche aber wieder zu, feuchtet es nochmals mit siedheissen Wasser an, und lässet solches also 3. Stunden lang zusammen stehen, mischet alsdann alles beydes wol durcheinander, und schüttet es in einen hölzernen unten mit einem Zapfen oder einer Röhre versehenen Zuber, und stosset es mit einem Holz vest aufeinander, giesset alsdann siedheisses Wasser so viel darauf, daß der Zuber bald voll wird, lasset es 2. Stunden lang an der mit Kalch vermischt und vest eingepresten Asche stehen, ziehet den Zapfen los, und verwahret diese Lauge als den Vorschuß und die beste, in einer wol zugedeckten Gelte, giesset wieder siedheisses Wasser über die Asche, und lasset es über Nacht also stehen, des Morgens zapfet sie gleich der ersten Lauge ab, giesset die andere zuerst allein in den Kessel, und lasset sie sieden, werfet in den Sud 40. Pfund klein zerschnittenes auch unausgelassenes Unschlitt darein, und erhaltet solches in steten Sud, bis es ein paar Stunden zimlich eingesotten hat, giesset alsdann den Vorschuß der Lauge nach und nach also kalt auch darein, zumal wenn sie allzusehr tobet und steiget, daß sie fast überzulaufen scheinet, so wird sie sich bald setzen; solte es aber an der Lauge

man-

mangeln, kan man auch nur kaltes Wasser zugiessen, wenn es nun beginnet dick zu werden, so setzet einen halben Metzen Koch-Salz zur Hand, werfet eine Hand voll nach der andern in den Kessel, damit die Seife und Lauge sich voneinander scheiden, lasset alles ferner sieden, bis die Seife sich etwas weis hervor giebet, stecket dann einen Finger darein, und ziehet ihn schnell wieder heraus, hänget sich dann die Seife wie ein Hütlein an, so ist sie fertig, hebet sodann den Kessel vom Feuer, lasset euch eine hölzerne Lade machen, davon man die vier Seiten-Bretter ab- und hinweg nehmen kan, das untere Bret aber in der Mitte mit kleinen Löchern versehen seye, setzet diese Lade auf einen Zuber, breitet ein leinenes Tuch darein, giesset die Seife aus den Kessel darein, so wird die Lauge durch die Löchlein in den Zuber fliessen, und ihr die viele sonst benöthigten Mödel erspahren; lasset die Seife also ertrocknen, und schneidet sie nachmals nach eurem Gefallen zu Stücken.

Wie man die Hand-Schuhe reinigen und waschen solle.

Man nimmt Handschuhe von dünnen und weichen Leder, wäschet sie in Brunnen-Wasser 15. oder 20mal nach einander, so lange bis das Wasser ganz klar davon gehet, das letztemal wäschet man sie in Rosen-Wasser, und lässet sie allgemach im Schatten trocknen.

Hernach nimmt man die Dottern von frischen Eyern, zerklopfet sie wol, und feuchtet die

Hand-

Handschuhe damit an, und reibet sie also damit dermassen, daß die Eyer-Dottern die Handschuhe durch und durch aller Orten durchdringen, hernach befeuchtet man sie mit Oel von Pomeranzen-Blüth oder Jeßmin, oder in deren Mangel mit süssen Mandel-Oel, oder dem Oel von den 4. kalten Samen. Denn breitet man sie auf ein Papier aus, und lässet sie zwischen zweyen Papieren sittiglich trocknen, und leget sie ein paarmal an die Lufft, damit sie nicht verderben, und verwahret sie an einem trocknen Ort.

Auf eine andere Art.

Man saubert die Handschuhe, wie oben gedacht worden, und bestreichet sie mit Dottern von frischen Eyern, hernach nimmt man Salbe von Rehebock 2. Unzen, gelb oder weisses Wachs 1. Unze, süsses Mandel-Oel 1. Unze, lässet alles mit einander schmelzen, und feuchtet die Handschuhe damit an, reibet die gemeldten Stücke so stark ein, daß sie die Handschuhe wol durchdringen, hernach breitet man sie auf ein weisses Papier aus, und ziehet sie an der Forme zurecht, wie man will, daß sie bleiben sollen. Dann rollet man sie mit einem Mang- oder Roll-Holz über, daß sie sich wol zusammen fügen, und verwahret sie alsdann im Trocknen. Wann man sie aber wolriechend machen will, so kan man zu obbemeldten Sachen ein wolriechendes Oel, als Jeßmin- Pomeranzen- oder Citronen-Schaalen-Oel, mit untermischen.

Fische, Salmen, Forellen, Karpfen, in einer Sulz einzumachen, daß sie ein Viertel Jahr lang gut bleiben.

Nimm die Fische, wasche sie sauber, darnach salze sie, lasse das Wasser wol davon laufen, kanst sie an die Luft hängen, daß sie trocknen, pfeffere sie, lege sie auf den Rost, ist es ein Salm, so muß man ihn auf die Haut legen, brats fein sachte und schön aus, sie müssen gelb bleiben, nimm Essig und Butter, leg ein Stengelein Salbey darein, und bestreich die Fische öffters damit, wenn sie gebraten seynd, so bestreich ein jedwedes Stück mit einem Federlein mit Baum-Oel wol, darnach nimm einen Hafen, der in einer Weite ist, oder ein Fäßlein, nachdem du viel hast, beleg den Boden mit Roßmarin, leg den Fisch darauf, darnach bestreue ein jedwedes Stück mit Pfeffer, Ingber, Negelein, und Muscat-Nuß oder Blüth, du must auch die Fisch, wenn sie von dem Rost kommen, weil sie noch warm sind, mit Baum-Oel bestreichen, und auf beeden Seiten mit Gewürz wol bestreuen, darnach leg wieder Roßmarin, auch etliche Lorbeer-Blätter darauf, und alsdenn wieder Fisch und so fort an, wenn alles darinnen, so mach halb Wein und halb Essig recht siedend heiß, und schütte es also recht strudlend über die Fisch, stelle sie in den Keller, und beschwehre sie wol, laß es 4. Wochen stehen, es bekommt eine dicke Brühe wie eine Sulz, du kansts alsdenn essen.

Das Vieh und Geflügel zu mästen und fett zu machen.

Das Vieh, so mager und dürr, dienet weder zum einsalzen, noch zum räuchern, daher es denn, ehe es geschlachtet werden solle, zuvor wol gemästet werden muß.

Hierzu sind diejenigen Ochsen am besten, welche einmal zum Ziehen oder Ackern gebraucht worden, oder aber, so sie ja solche harte Arbeit gethan, muß man sie wenigstens ein viertel Jahr davon ganz abhalten, und wo man Gelegenheit darzu hat, den ganzen Sommer über, wie auch den Herbst, so lang noch Weide zu finden, auf denen Wiesen grasen lassen, des Nachts aber in die Ställe bringen, und mit nachbeschriebener Mastung füttern: kan man aber aus Mangel der Gelegenheit solche auf denen Wiesen nicht versorgen, so ersetze man diesen Abgang mit gutem Heu und Krummet, und lege ihnen solches des Tags 3. oder 4mal vor, als früh, um Mittag, gegen Abend, und zu Nacht, und muß man ihnen auch so offt zu trinken geben. Wenn die Wiesen abgemähet, muß man das Mast-Vieh in denen Ställen beständig versorgen, solche Ställe aber, und vor allem die Krippen, wol ausreinigen, warm und sauber halten, auch damit das Vieh desto begieriger auf das Fressen werde, ihme zuweilen die Zunge mit Salz reiben. Ihre Mastung bestehet sodann in gelben und weissen Rüben, Storzeln von weissen Kraut, ꝛc. welche mit einem Stampf-Eisen klein zerstos-

zerstossen worden; theils Orten, und sonderlich in Bier-Ländern, mästet man sie mit Träbern von Bier; in Wein-Ländern aber mit Wein-Dröstern; noch andere giessen an Weizene oder Rockene Kleyen ein wenig heisses Wasser, und rühren es alles wol durcheinander, so lange bis es gesteht; gebet es aber dem Vieh ja nicht zu heiß, sondern nur laulicht. Alle diese Mastungen sind sehr gut, und mag man davon wählen, welche man will, oder doch am ersten haben kan; will man aber damit abwechseln, wird das Vieh um so viel begieriger zum Fressen werden, und ist es also um so viel desto besser. Man muß auch dem in der Mastung stehenden Rind-Vieh alle Tage viermal vorgeben, nemlich früh gegen Tag, um Mittag, gegen Abend, und wenn man schlaffen gehen will, ingleichen auch selbiges eben so offt tränken, das Wasser aber jedesmal etwas salzen, und nicht Eiskalt vorhalten, weil es dem Vieh an der Dauung schädlich ist, daß es nicht so wohl, als wenn es laulicht getränket wird, zuzunehmen beginnet.

Die Kälber betreffend, so ist bekannt, daß je länger man sie saugen läst, je grösser und fetter sie werden, und hält man es damit nicht aller Orten gleich: Insgemein aber gönnet man ihnen eine Zeit von 3. 4. biß 5. Wochen, und dann werden sie abgestochen, und verspeiset. Einige lassen sie nur 14. Tage saugen, und glauben, daß das Fleisch sodann noch zart und delicat seye, welches aber andere für gar zu schleimig und ungeschmackhaft halten wollen. In Frankreich,

Italien und Holland läst man manchmal ein Kalb ein halbes oder wol ganzes Jahr saugen, biß die Kuh wieder trächtig, ihme die Milch selbst versaget, und sodann geschlachtet, als etwas besonderes auf grosser Herren Tafeln bringen: hierdurch aber gehet an Milch und Schmalz hingegen sehr viel ab, so aber auf der andern Seiten durch den Werth des Kalbes, man mag solches gleich schlachten oder aufziehen, wiederum ersetzet wird.

Die Schweine mästet man im Winter mit Trebern und Kleyen, weissen und gelben Rüben, schlechten und verfaulten Obst, Kraut-Blättern, und deme, was von dem Frucht-Brandweinbrennen in der Blasen zuruck bleibet; zum Getränk schüttet man ihnen Spühl-Wasser, ganze und saure Milch, oder Glatt-Wasser vor, auch mischet man jezuweilen etwas Mehl darunter.

Das Feder-Vieh, und sonderlich die Hüner zu mästen, läst man sie, wenn sie fett werden sollen, nicht mehr herum lauffen, sondern stellet selbige in besonders hiezu gemachte Hüner-Körbe von Hol gemacht, und mit dergleichen Spriesseln um und um versehen, dadurch sie mit dem Hals langen, und aus dem vornenher angehängten Tröglein das vorgegebene Fressen hinweg bicken und geniessen können; inwendig wird der Boden mit Stroh belegt, damit man besagte Körbe durch Hinwegnehmung des alten und Einstreuung eines frischen desto reinlicher halten könne. Zur Speise gibt man ihnen theils abgesot-

gesottenen, und aus einem und dem andern frischen Wasser ausgewaschenen Weitzen, theils in frische Milch eingeweichte, und klein zerbrockte Wecken, wechselt aber damit jezuweilen um, damit sie nicht, wenn man ihnen stets einerley vorgibt, überdrüssig werden, die jungen Hüner aber mästet man mit Hirsen, so zuvor in Milch weich abgesotten worden: Andere aber suchen die Hüner auch mit Nudel-Teig, den man klein zerbröckelt, und in etwas ertrocknen lässet, fett zu machen. Wenn man die Hüner in kurzer Zeit gut und fett zu haben verlanget, kan man sie gleich denen Capaunen stoppen, doch müssen die Walgern oder Nudeln ganz klein gemachet werden, damit die Hüner nicht daran ersticken, und dienen ihnen sowol Milch als Wasser zum Geträn̈k.

Die Capaunen werden, wie gleich jetzo gedacht, meist gestoppet, und die Walgern hierzu also gemachet: Nehmet schwarzes Pollen-Mehl, oder auch Haber-Mehl, machet es mit Wasser zu einem Teig, und formirt Nudeln daraus: Andere nehmen ebenfals schwarzes Pollen- oder auch Gersten-Mehl, mischen etwa den dritten oder vierten Theil zarte Weizene Kleyen, und etwas Weitzen-Körner darunter, machen es mit Wasser zu einem Teig, wälgern Nudeln daraus, und stoppen damit die Capaunen des Tages zweymal, geben ihnen aber jedesmal darauf etwas Wasser zu trinken: doch muß man zusehen, daß, ehe man sie wieder stoppet, sie zuvor wol abgedauet haben, welches an

dem Kropf derselben leicht wahrzunehmen, und so nicht verdauet, mit dem Stoppen inne halten.

Piphanen oder Calecutische Hüner zu mästen, braucht nicht viel Mühe, denn sie fressen allerley Getreyde von sich selbst, so man ihnen vorgibt, sonderlich aber Habern und Gersten, samt den Trebern, so vom Bier-Brauen übrig sind, wie auch Kleyen mit Wasser angemacht, doch muß man alles körnigte Getreyde, so man ihnen vorwirft, zuvor wol ausstauben, weil ihnen solcher Staub sehr ungesund, daß sie davon erkranken, und den sogenannten Zipf bekommen. Wenn man aber diese Hüner gar bald fett haben will, pflegt man sie gleich denen Capaunen auf erstbesagte Art zu stoppen.

Die gemeinste Mästung der Gänse geschiehet mit Haber, welchen einige den Gänsen nur also trocken vorgeben, und denn erst darauf das Trinken hinzu setzen; andere aber streuen den Haber ins Wasser, daß sie beedes zugleich geniessen, und mischen ein wenig Sand darunter. Von dem Gersten-Mehl, ingleichen auch von Waizen, und dergleichen Kleyen, mit Wasser angefeuchtet, wie auch mit Trebern vom Bier, sollen sie gar gut und fett werden. Vor andern sind die Juden in Mästung der Gänse wol erfahren, und sonderlich darinnen Meister, daß sie die Leber sehr gros und schön dadurch zu machen wissen; Sie verfahren aber damit also: Die Gans muß nicht allzu alt seyn, denn sonst bleibt sie dürr und zähe, wie gut und fleisig man sie auch mästen möchte, selbige binden sie in ein

Tuch

Tuch, oder stecken selbige in einen Sack, Korb oder ander Gefäß, also, daß sie sich nicht aufrichten kan, sondern immerzu auf einer Stelle hocken muß, und nur allein oben den Kopf heraus gestreckt hält; sie binden ihr die Augen zu, und stecken ihr Erbsen in die Ohren, damit sie weder durch Hören und Sehen zum Schreyen bewegt werden, geben ihr denn täglich dreymal einen Brey oder Suppe von Gersten-Mehl gemacht, setzen ihr auch Wasser und Sand hin, daß sie geniessen können, und so mästen sie die Gänse, daß sie nicht allein fett werden, sondern eine grosse Leber bekommen, die wol 4. bis 5. Pfund, und wol noch mehr darüber wiegt. Die Soldaten pflegen ihre Gänse mit einem Laib Brod zu mästen, und zwar folgender Gestalt: Man nimmt einen grossen Haus-Laib Rocken- oder Gersten-Brod, macht oben in der Mitten ein klein Löchlein eines Daumens groß hinein, schüttet Habern darein, giesset Bier darauf, und setzet es der Gans also vor, wenn nun die Gans anfängt den Habern heraus zu suchen, macht sie das Loch im Brod grösser, und gewohnet die Gans solches nach und nach durch das Bier eingiessen geweichte Brod zu essen, daß man immer mit Bier nachfeuchten muß; in 14. Tagen wird der Laib Brod gar aufgefressen, und die Gans zum schlachten tauglich seyn.

Enten zu halten verursachet fast ganz keinen Kosten, denn sie schlucken alles ein, was sie finden, und nähren sich also selbst, weil sie aber davon nicht gar fett werden, so thut man besser, wenn

man sie selbst mästet; Es wollen aber die Enten Wasser haben, dahero, wo man nicht mit kleinen Weyherlein versehen, man nur eine hölzerne Stande oder ander niederes Geschirr in die Erde gräbt, und mit Wasser anfüllet, damit sie daselbst pfladen und baden können; am besten werden sie sodann gemästet mit Kleyen, so mit Wasser angefeuchtet, oder mit Haber, Gersten, Wicken u. d. g. wie auch mit Bier-Trebern, und dem Eingeweyde von allerley Vieh, muß man ihnen aber reichlich vorgeben, denn sie sind gar gefrässige Thiere.

Die Tauben mästet man theils mit Wicken, Weitzen und Gersten, bisweilen auch mit Buch-Weitzen, am besten und fettesten aber werden sie vom Hirsen, oder auch von Erbsen, so zuvor in Wasser eingeweicht worden, mit welchen man sie ätzet, oder besser zu sagen, wie die Capaunen mit denen Walgern, die Tauben mit besagten Erbsen stoppet; so oft man nun die Tauben geätzet hat, es geschehe gleich auf diese oder jene Art, so muß man selbigen zuletzt den Kopf in ein mit Wasser angefülltes Häfelein etlichemal nach einander tauchen, bis sie genug haben, welches sie schon selbst mit Schüttelung des Kopfs anzeigen.

Geheime und bishero meist verborgen gewesene Jäger-Künste.

Daß ein Jäger gut Glück zum Jagen habe.

Wiewol Glück und alle Güter allein von GOtt kommen, so schreiben doch sonsten die Naturkündiger vom Amethisten, wenn den die Jäger und Weydleute bey sich tragen, so sollen sie zur Jagd und zum Streit gut Glück haben; und Bart. Anglic. vom Lipparo Lapide, wer den hat, und darein siehet, zu dem kommt alles Wild und siehet ihn an.

Wie man die Garne oder Netze zum Jagen halten soll, daß sie lange währen.

Alle Netze, wenn sie in Spiritu Therebinthinæ oder Terpentin geleget werden, so verfaulen sie nimmermehr; man muß sie auch nicht immer über einen Haufen liegen lassen, sonst verstocken und vermodern sie auf einander. Item, nimm eichene Rinden, zerstoß und zermahle sie klein, und koche und macerire die Netze darinnen, so dauren sie gar lange und faulen nicht leichtlich. Dieses kan alles von den Fisch-Netzen oder Vogel-Netzen auch gesaget werden. Allein alle Netze müssen, wenn sie naß werden, aufgehenket, und in der Luft oder Sonnen getrocknet werden, so dauren sie abermahlen besser.

Wenn das Wild nicht in die Netze will.

Etliche machen, wenn gleich das Wild vor die Netze kommt, daß es doch nicht hinein will, sondern prellt alles zuruck, und lauft wieder davon, aber dem pflegen sie wieder also abzuhelfen: Sie nehmen nur die Netze, und ziehen sie zwischen zweyen Eichen durch, und lassen sie stecken in den alten Orten, da man sie zuvor hingestecket hat, alsdann bleibt es.

Büchsen, Flinten, und ander Gewehr und Waffen von Rost zu reinigen und zu bewahren.

Nehmet anderthalb Pfund Rindfett, eben so viel süß Mandel-Oel, das sonder Feuer ausgezogen worden, ein Pfund gereinigtes Baum-Oel, 4. Unzen Campfer, 12. Unzen mit Schwefel, gebranntes Bley, vermenget alles wol miteinander, und lasset es wol kochen, daß es wie eine Salbe werde, das Gewehr damit gerieben, vertreibet den Rost und ist bewährt dafür. Das gebrannte Bley aber wird also bereitet: Wenn es fliesset, so wirft man gepulverten Schwefel hinein, und rühret es immer um mit einem eisernen Stäblein, bis es in Form eines schwarzen Pulvers liegen bleibet. Das Baum-Oel aber reiniget man folgendermassen: nemlich mit laulichtem Wasser, wol mit einander geschlagen, denn läst mans sich setzen, thut es fürder in einen Trichter zu filtriren, das Wasser gehet anfänglich, nach diesem stopfet man das Loch unten zu.

Schieß-Pulver vor dem Feuer zu erhalten.

Menge gemeine Aschen unter das Pulver, so kann man es nicht anzünden, wenn man auch gar Feuer darauf werfen wollte; will man denn das Pulver wieder brauchen, so muß die Asche wieder davon gereutert werden.

Vor wilden Schweinen sicher zu seyn.

Hänge Krebsscheeren an den Hals, sagt Democritus etc. Es ist auch zu merken, wenn zwey wilde Schweine sich mit einander beissen, und kommt ohngefehr ein Wolf dazu, so werden sie eins, und laufen einmüthig dem Wolfe nach.

Daß dir die wilden Thiere auch sonst keinen Schaden thun.

Nimm Löwen-Schmalz, schmiere damit den ganzen Leib, so magst du sicherlich gehen, wohin du wilst, ohne allen Schaden der wilden Thiere; denn so bald sie dieses Schmalz riechen, fliehen sie hinweg. Derowegen, so dir ein Wolf oder Bär begegnet, so fliehe nicht, auf daß er das Schmalz rieche.

Wilpråt an einen Ort zu bringen.

Sammle ein Fäßgen von Menschen-Harn, Leimen von Backofen, Herings-Lacken, Liebstöckel, Häseln, Birken, Aspen-Saft und Hirschwurzel, Campfer, Stein-Salz, zusammen gebeitzet vierzehen Tage lang; je länger es wol verdecket,

decket, je besser und stärker es wird; Solches in der Wildfuhr einer Spannen tief, wo man will, da das Wildprät seinen Gang hat, vergraben, je mehr es darnach darauf regnet, je besser es wird. So nun das Wildprät nur einmal dasselbe innen wird, so zeucht es häufig dem Geruch nach, und weichet nimmer von dannen. Wenn es schon verjagt wird, so kommt es doch wieder, und wo das Wild bey dem Geschlag gewesen, und zu andern Wilde kommet, riecht es solches und zieht dem Geruch zu. Probatum est.

Ein schön Jägerstück, daß sich viel Wild an einem Ort versammle.

Nimm Campfer, Hirschwurzel, Liebstöckelwurzel, Birken-Aschen, einen ungenutzten gebrannten Ziegel, die Afterbürde von einem tragenden Wilde, alles gedörret und klein gestossen, welgere es in Erbis-Mehl, mache kleine Klößlein oder Küchelein daraus, und lege sie an den Ort, da das Wild seinen Gang hat, so bald es dieser Küchelein eines geneust, so bleibt es da. Im Fall es aber gleich wegliefe, so kommt es doch wieder, und bringet ander Wildprät mit sich.

Wie man des hohen Wildes in den Hayden warten und erhalten soll.

Das hohe Wild muß das ganze Jahr durch Futter und Weyde genug haben, sonderlich des Winters, wenn grosser Schnee gefallen, da es wenig bekommen kan. Wenn die Winter sich

zeitlich

zeitlich anfangen, und lang hinaus währen, daß grosse Nachwinter kommen, auch sonsten harte Fröste haben, so erhungert das Wild, daß darnach die Hirsche im Frühling häufig wegsterben, darum muß man ihnen des Winters Heu hinaus führen, daß sie sich erhalten können. Man soll auch Stein-Salz in die Wälder führen, und hin und her legen lassen, damit das Wild daran lecket, denn das ist ihnen gar gut und gesund, und schmecket ihnen darnach das Essen und Trinken desto besser darauf, nehmen auch wol davon zu.

Wenn das Wildprät am besten zu schiessen.

In der Fasten und im Herbst ist das beste Wild zu schiessen, sonderlich das Geflügel, wilde Gänse, Enten, Schwanen, Kranich und dergleichen, denn zu der Zeit fliegen sie weg, und kommen wieder, darnach verbirget sichs im Frühling, leget Eyer und brütet, so bekommt mans selten zu Gesicht, wäre auch Schade, daß man sie alsdenn schiessen sollte.

Wildprät aus dem Holze zu bringen zu einem Feuer, daß man es mit den Händen fahen kan.

Nimm ein Pfund Pilsen-Saamen, 1. Pfund Mohn, ein Vierling der Wurzel Succesquinum, und schneide sie klein. Dieses mische zusammen, und laß dir ein Oel daraus pressen. Item, nimm Mohn und Kümmel gleich viel, thue es unter das Oel, daß es dicke wird, und mache Kugeln daraus

aus, so groß als eines Mannes Faust, laß sie allgemach wol abtreugen von der Sonnen oder in dergleichen Wärme. Wenn du nun damit arbeiten wilst, so mache ein Feuer bey einer Acker-Länge von dem Holz, daß der Rauch von dem Winde in das Holz getrieben werde. Wirf die Kugeln darein, und hüte dich mit Fleiß, daß dir derselbe nicht in den Hals gehe: So kommen die Thiere hervorgelaufen zu dem Feuer, was für Thiere auch im Gehölze seyn, ausgenommen der Bär nicht.

Daß dir ein Hirsch zwey oder drey Schüsse stehen, und aus dem Walde muß zu dir gehen.

Siehe, daß du von einem alten Weibe den Harn sammlest, 8. Tage lang, je kränker das Weib wäre, je besser der Harn ist, und gehe zu dem Walde, da du meinest, da die Hirschin oder Hindin innen sind, und mache an reinen Orten des Waldes an jedweder Seite eine länglichte Gruben, nicht zu tief, daß sich ein Hirsch darein stellen mag, und siehe zu, daß sie vornen tiefer sey, denn hinten. Darnach besiehe den Wind, wie er in dem Walde gehet, an dieselbe Grube mache diese Sulze: Nimm des alten Weibes Harn, thue darein 9. Schüsseln Salz, zwey oder drey Schüsseln voll Erbiß gestossen, und drey Schüsseln voll gebrannten Leimen, rühre alles durcheinander, und thue es in die Gruben, daß der Wind den Geschmack in den Wald führet, stelle

stelle dich in eine Hecke, oder auf einen Baum, daß dich das Wild nicht wittere, auch, wenn du den Hirschen oder Hindin schiessen willt, nicht sehr innen wird, und sehen kan.

Daß ein Hirsch zu dir ins Holz zu einem Baum kommen, und andere Hirschen mit sich bringen muß.

Nimm Bibergeil, und destillire es unter sich, so wirds ein Oel, dasselbe Oel streich im Walde an einen Baum, da du meynest, daß Hirschen oder Hindin darinnen seyn, darzu nimm ein Holz und streich das Oel daran, zünde es an mit Büchsen-Pulver, und lege den Brand auf den Baum auf einen Ast in die Höhe, da das Wildprät hinkommen soll, und mache eine Sulze also: Nimm Harn von einer Frauen, und behalt ihn 14 Tage, daß er fast stinkt, nimm Salz und gestossene Erbsen, dieses mische unter einander, daß es ein Muß werde, und bestreich den Baum damit in der Höhe, doch daß es der Hirsch erreichen, und davon lecken kan, so kommt er nicht davon, und wenn er schon gejaget wird, so kommt er doch wieder; wenn er auch zu andern Hirschen kommt, und sie schmecken, was er gelecket hat, folgen sie ihm alle nach. Willt du nun, daß sie dabey bleiben, daß du einen Hirsch schiessen mögest, so zünde das Oel vor an, so stinkt es fast, und gehet der Hirsch dem Geschmack nach.

Daß einem die Hirschen bis in die Netze nachfolgen.

Fange in der Hirschbrunst eine Hindin, schneide ihr die Pudenda ab, bestreiche die Schuhe damit, so riechts der Hirsch, und folget dir nach, wo du hingehest. Es schreibet Bart. Anglicus vom Lipparo Lapide, wer den hat, und darein siehet, zu dem kommt alles Wild und siehet ihn an. So schreiben sonst die Naturkündiger vom Amethisten, daß, wenn den die Jäger und Weydleute bey sich tragen, so sollen sie gut Glück zur Jagd und zum Streit haben.

Von wilden Schweinen, solche zum Schuß zu bringen.

Da auch wilde Schweine der Orten giengen, so soll man Buch-Eckern und Eicheln, auch wol Haselnüsse einer halben Hand hoch auf die Erden legen, eines von dem andern zwey oder drey Schritte, solches mit einem Wisch Erbis-Stroh als ein Hut gros, zudecken, daß es die Vögel nicht auffressen. Hast du nicht Buch- oder Eichel-Eckern, so backe kleine Küchlein von allerley Mehl, als Eicheln groß, mache die mit Honig süsse, lege es an der Mast Statt; Auch magst du allerley Getraydig und Korn nehmen. Da du findest, daß es die Mäuse unter dem Wische vertragen, so haue kleine hölzerne Tröge aus, setze einen von dem andern, streue oder lege obgedachtes darein, und decke sie mit Erbis-Stroh zu.

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Neu eröffnete Vorraths-Kammer allerhand rarer und nützlicher auch lustiger Kunst-Stücke, Experimenten und schönen Wissenschaften, welche mathematische, mechanische, medicinische, chymische, öconomische, sympathetische, auch andere vermengte Materien in sich begreifen, und mit grossen Fleiß und Kosten aus den kostbarsten und raresten Werken grosser und berühmtester, erfahrnester und gelehrtester Männer zusammen getragen, so daß fast ein jeder Stand, er mag seyn wer er wolle, etwas nützliches
Bd.: 4.

Frankfurt [u.a.] (1767)

Regensburg, Staatliche Bibliothek -- 999/Philos.1062(1/9
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11109924-6